



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

PRESSEINFORMATION

GEFRO Reformversand: Spezialist für Suppen, Soßen & Würzen

Raffiniert und gesund: Die neuen GEFRO-Kräuteröle Basilikum und Rosmarin

Mediterraner Genuss, der nicht nur im Sommer lecker schmeckt: Mit zwei neuen hochwertigen Omega-3 Kräuterölen sorgt GEFRO ab sofort für Abwechslung in der Küche. Das GEFRO Omega-3-Basilikumöl und das GEFRO Omega-3-Rosmarinöl verfeinern kalte und warme Gerichte im Handumdrehen. Als Basis zum Kochen oder als feine Veredelung eignen sich die Öle für Salat, Fleisch und Co – mit diesen Ölen liegt man immer goldrichtig.

Leckere Antipasti, verführerische Marinaden oder aufregende Gemüsevariationen - erlaubt ist, was schmeckt. Dabei werden in der modernen Küche auch immer wieder ausgefallene Gewürze mit klassischen Gerichten kombiniert. Diesem Trend wird GEFRO ab sofort mit seinen neuen Kräuterölen gerecht, die in den Geschmacksvarianten Basilikum und Rosmarin erhältlich sind und der Kreation in der Küche keine Grenzen setzen.

Wertvolle Omega-3-Speiseöle

Das GEFRO Omega-3-Basilikumöl sowie das GEFRO Omega-3-Rosmarinöl sind hochwertige Rapsöle, die reich an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren sind. Damit schmecken die neuen Öle nicht nur unwiderstehlich gut, sondern sind auch gesund. Omega-3-Fettsäuren sind für den menschlichen Körper essentiell, das heißt sie können vom Körper nicht selbst hergestellt und müssen über die Nahrung aufgenommen werden. Den pflanzlichen Omega-3-Fettsäuren wird ein positiver Effekt auf die Herzgesundheit sowie auf die Versorgung des Gehirns nachgesagt. Hergestellt mit feinen Kräutern



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

überzeugen beide Öl-Varianten in Geschmack und Anwendung und zaubern eine frische Note in jedes Gericht.

Vielfalt und Spaß in der Küche

Die Omega-3-Kräuteröle können kalt aber auch warm zur Zubereitung unterschiedlichster Gerichte benutzt werden. Als feine Nuance veredeln sie Salatdressings oder aufregende Dips und sorgen so für ein mediterranes Flair in der heimischen Küche. Auch Fleisch- und Fischgerichte werden mit den Ölen im Nu verfeinert. Egal ob als Basis für leckere Marinaden oder zum Beträufeln nach dem Braten und Grillen, die leichte Kräuternote sorgt für unwiderstehlichen Genuss. Auch für Gemüse sind die Omega-3-Öle perfekte Begleiter: Knackiges Pfannengemüse gelingt mit ihnen genauso leicht wie Rosmarinkartoffeln oder der Vorspeisenklassiker Caprese. Das GEFRO Omega-3-Basilikumöl gibt es in der praktischen, lichtundurchlässigen 250-ml Dose und einer kleinen 100-ml Probiergröße, das GEFRO Omega-3-Rosmarinöl ist nur in der 250-ml Dose erhältlich. Beide Öle sind vegan, glutenfrei und lactosefrei.

Viele neue Rezeptideen

Passend zu den neuen GEFRO Omega-3-Ölen hat das Allgäuer Traditionsunternehmen wieder einige Rezeptideen kreiert, die perfekt in den Sommer passen. Lust auf herzhaften Ziegenkäse mit Avocado-Tomaten-Ragout oder einem leckeren Zitronen-Basilikum-Hähnchen mit Kräutersalat? Alle Rezeptideen unter www.gefro.de/rezepte/omega-3-kraeuteroele.

Wir wünschen guten Appetit!

Memmingen, im Juli 2014

www.gefro.de

Pressekontakt:

Céline Tietz
RIEGG & PARTNER PR
Kulmbacher Straße 38-40
95512 Neudrossenfeld
09203 996-56
tietz@riegg.com