



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

# PRESSEINFORMATION

GEFRO Reformversand: Spezialist für Suppen, Saucen & Würzen

## Suppe, die Mutter aller Mahlzeiten

*Sie ist genauso einfach wie genial, es gibt sie in unendlich vielen Variationen, Geschmacksrichtungen, Farbgebungen und Konsistenzen, aber dennoch ist sie das Einfachste und gleichzeitig Essentiellste, was es in unserer traditionellen Küche gibt: die Suppe. Heute ist sie beliebter denn je, weil sie die perfekte Antwort auf moderne und gesunde Ernährung darstellt. Bei GEFRO hat man sich der gesunden Suppe verschrieben.*

### Suppe – aus Tradition

Die Suppe ist eines der traditionellsten und beliebtesten Nahrungsmittel, sie schmeckt Groß und Klein und passt zum festlichen Anlass genauso gut wie als kurze Zwischenmahlzeit. Sie wärmt und weckt vielleicht sogar Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage. Seit 1924 produziert GEFRO bereits Suppenwürze und hat sich damit zu einem der führenden Experten in diesem Bereich etabliert. Als klare Brühe, Soßengrundlage oder in Bioqualität, im Allgäu wird die Suppe geschätzt.

### Suppe ist nicht gleich Suppe

Die Vielfalt der Suppen wird in zwei große Kategorien geteilt: die klaren Suppen und die gebundenen Suppen. Die klaren Suppen umfassen Brühen und Kraftbrühen, die als Basis für Suppen, Soßen und viele Gerichte in keiner Küche fehlen dürfen. Gebundene Suppen bezeichnen all jene Suppen, die in unterschiedlichster Weise gebunden werden: durch Mehlschwitze, Kartoffelstärke, Bohnen, Reis, Brot oder püriertes Gemüse. Neben den klassischen Suppen gehören auch die Eintöpfe kulinarisch in die



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

Familie der Suppen. Eine große Vielfalt also, die jeden Tag aufs Neue begeistert und die sich auch im Sortiment von GEFRO wiederfindet. So ist die klare GEFRO Suppe die ideale Basis für alle klaren Suppen, Eintöpfe, Soßen und alle Gerichte, denen ein pikanter Geschmack verliehen werden soll – auch in Bioqualität. Die GEFRO Tomatensuppe, die auch als Grundlage für tolle Tomatensuppen genutzt werden kann, ist eine absolute Alleskönnerin. Nicht nur als Tomatensuppe mit Wasser oder Sahne zubereitet, sondern auch als Begleiter für Gulasch-, Hackfleisch- oder Pastagerichten ist sie Genuss.

### **Geschichte und Vielfalt der Suppe**

Obwohl Suppe eines der historisch ältesten Nahrungsmittel in Europa ist, hat sich Ihre Rezeptur, ihre Zubereitung sowie ihre Wahrnehmung durch die Öffentlichkeit stetig geändert. Ihre Ursprünge reichen zurück bis in die Steinzeit, auch die Ägypter, die Römer und die alten Griechen schätzen bereits die nahrhafte Speise. Im Mittelalter galt die Suppe als günstige Speisung für die ärmere Bevölkerung. Diese Wahrnehmung änderte sich in der Renaissance schlagartig, als ihre Rezepturen immer weiter verfeinert wurden und die Suppe zum Inbegriff einer guten Mahlzeit wurde. Sie galt fortan als feine Speise bei Hofe. Mit Beginn des 19. Jahrhunderts bereicherten auch immer mehr fremdländische Suppenspezialitäten die europäische Vielfalt.

### **Alleskönnerin Suppe**

Heute ist sie so beliebt wie nie. Das verdankt die Alleskönnerin ihrer unglaublichen Wandelungsfähigkeit, denn Suppen sind die perfekte Antwort auf moderne und gesunde Ernährung. Mit viel Gemüse, wenig Fleisch, frischen Kräutern und Gewürzen lassen sich immer neue Variationen zaubern, die zu jeder Lebenssituation passen. Ob als Appetitzügler oder als Powervariante mit vielen Kohlenhydraten – Suppen passen einfach immer. Und sie machen fit! Denn im Gegensatz zu „Fast-Food“, wie Brötchen und anderen ‚Snacks‘, kann eine Suppe nicht unterwegs verzehrt werden. Wer seine Suppe auslöffelt muss sich Zeit nehmen, verweilen und merkt mit jedem Löffel, wie sich ein Sättigungsgefühl einstellt. Gesund, lecker und variantenreich – von Suppe bekommt man niemals genug. Die GEFRO-Suppen bieten eine große Vielfalt an Basissuppen,



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

die nach Herzenslust aufpeppt werden dürfen und die Grundlage für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung schaffen.

Memmingen, im März 2012

[www.gefro.de](http://www.gefro.de)

Pressekontakt:

Céline Tietz  
RIEGG & PARTNER PR  
Kulmbacher Straße 38-40  
95512 Neudrossenfeld  
09203 996-56  
[tietz@riegg.com](mailto:tietz@riegg.com)