



PRESSEINFORMATION

## **Restaurantfeeling für Zuhause – Aquasale inspiriert mit leckeren Rezeptideen**

**Heilbronn, im April 2021 | Die Pandemie bestimmt weiterhin unseren Alltag und bedeutet Verzicht in allen Lebensbereichen. Nicht nur die sozialen Kontakte sind stark eingeschränkt, auch der Besuch des Lieblingsrestaurants ist seit Monaten nicht möglich. Um sich das Restaurantfeeling nach Hause zu holen, hat die Meersalzmarke Aquasale leckere Rezepte kreiert, die raffiniert und dennoch einfach in der Zubereitung sind.**

Besonders in schwierigen Zeiten ist gutes Essen ein Seelentröster - denn Essen hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. Wenn man schon nicht im Lieblingsrestaurant nach Lust und Laune schlemmen kann, sollte man es sich Zuhause so richtig gut gehen lassen. Ein leckeres Essen erfreut die ganze Familie und das gemeinsame Kocherlebnis bringt etwas Abwechslung in den Familienalltag. Mit den beiden Rezeptideen von Aquasale und einem fein eingedeckten Tisch, lässt sich ein kleines Highlight im heimeligen Esszimmer zaubern.

### **Ein Klassiker - Roastbeef im Salzmantel mit mediterranem Gemüse**

Mit diesem Gericht erzielen Sie garantiert einen Wow-Effekt. Die Salzkruste sorgt für ein echtes Erlebnis, denn das grobe Meersalz eignet sich fantastisch für das Würzen von großen Fleischstücken. Es löst sich langsamer auf als feines Salz und dringt somit nach und nach in das Bratgut ein. Klingt nicht nur lecker, sondern ist es auch. Gemeinsam mit dem mediterranen Gemüse ist es ein wahrer Hingucker auf dem Teller. Und das Auge isst ja bekanntlich mit.

### **Süß trifft salzig - Joghurttraum mit Himbeeren und salziger Karamellsauce**

Dieses Dessert verführt jeden Genießer und sorgt für eine Geschmacksexplosion. Die leichte Joghurtcreme vereint sich mit dem fruchtigen Geschmack der Himbeeren und erhält als Topping eine süß-salzige Karamellsauce. Hier kann wirklich keiner widerstehen. Die Prise Salz liefert die Aquasale Meersalz Mühle.

# Aquasale

In der Glasmühle mit dem hochwertigen Keramikmahlwerk werden die groben Kristalle spielend zerkleinert.

## Bildmaterial



Das **Roastbeef** erhält durch den Salzmantel eine milde Würze, da das grobe Meersalz nach und nach in das Bratgut eindringt.



Der **Joghurtraum mit Himbeeren** begeistert mit einem Topping aus salziger Karamellsauce.



Das grobe Meersalz ist für die mediterrane Küche unverzichtbar.



Grobes Meersalz in der Mühle - eine Prise Meer immer frisch gemahlen.



### **Über Aquasale**

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG steht für Vielfalt aus dem Meer. Seinen ursprünglichen Geschmack verdankt das Meersalz seiner besonderen Gewinnung durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt sechs Meersalzvariationen in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Ergänzung von z. B. Jod.

Mehr Informationen: [www.aquasale.de](http://www.aquasale.de)

Bitte nehmen Sie bei Rückfragen, Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen Kontakt mit uns auf. Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

### **Pressekontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerke AG

Lena Backfisch

Tel.: 07131 959-1866

E-Mail: [Lena.Backfisch@salzwerke.de](mailto:Lena.Backfisch@salzwerke.de)

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