

PRESSEINFORMATION

Den Sommer mediterran genießen – mit leckeren Rezeptideen von Aquasale

Heilbronn, im April 2022 | Endlich lacht die Sonne wieder. Wenn der Sommer Einzug hält, grillen wir mit den Nachbarn um die Wette, gehen spontan picknicken oder genießen angesagte Drinks im heimischen Gartenparadies. Ist es draußen richtig warm, sind leichte mediterrane Sommergerichte genau das Richtige. Die Meersalz-Marke Aquasale hat für die schönste Jahreszeit zwei leckere Rezeptideen kreiert, die mediterranen Geschmack und unbeschwertem Genuss versprechen.

Mit Gerichten wie dem **Mediterranen Bulgursalat** und den **Auberginen mit Rosmarin-Mandel-Basilikum-Pesto** und **Schafskäse** holen Sie sich den Geschmack der Mittelmeerküche ganz einfach nach Hause. Beide Gerichte sind im Nu, ohne viel Arbeitsaufwand oder Großeinkauf, zubereitet. Die feinen Meersalze von Aquasale sorgen dabei für das i-Tüpfelchen des Geschmacks.

Bildmaterial



Der **Mediterrane Bulgursalat** erhält durch die Granatapfelkerne eine fruchtige Note.



Das **Rosmarin-Mandel-Basilikum-Pesto** verleiht den **Auberginen** einen typisch mediterranen Touch.

Aquasale



Feines Meersalz naturbelassen 500 g Beutel
Naturbelassen, ohne Trennmittel und jegliche andere Zusatzstoffe, bringt es den ursprünglichen Geschmack aus dem Meer auf den Teller.



Feines Meersalz mit Jod 500 g Paket
Das wertvolle Spurenelement Jod ist ein unentbehrlicher Baustein für die Schilddrüsenhormone und kann vom Körper nicht selbst hergestellt werden.

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

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 Schäfer
Tel.: 07131 959-1866
E-Mail: Lena.Schaefer@salzwerke.de
www.aquasale.de