



PRESSEINFORMATION

Festlich und fleischlos – an Weihnachten mal ohne Festtagsbraten schlemmen!

Heilbronn, im September 2022 | Ein festliches Weihnachtsmenü ganz ohne Fleisch? Bad Reichenhaller stellt Rezeptkreationen vor, die für echte Festtagsstimmung sorgen – und keiner wird das Fleisch vermissen.

Gans, Wild, Rinderfilet oder Fondue – das sind die beliebten Klassiker an den Weihnachtsfeiertagen. Für alle diejenigen, die dieses Jahr auch mal an Weihnachten auf Fleisch verzichten wollen, aber trotzdem ein festliches Menü auf den Tisch bringen möchten, hat Bad Reichenhaller drei wirklich besonders raffinierte Gänge zusammengestellt.

Die Gerichte lassen sich auch mit wenig Erfahrung oder Talent leicht nachkochen und werden trotzdem begeistern. Die Vorspeise – ein **gebeiztes Lachs-Carpaccio mit Blutorange** - wird schon am Vortag vorbereitet und gibt den Gastgebern die Möglichkeit, sich auf den Hauptgang zu konzentrieren: **Portobello mit Rosenkohlblättern und Zimt-Granola**. Zum Abschluss rundet ein intensives Geschmackserlebnis das Menü ab, spätestens beim **Glühwein-Kirsch-Tiramisu** wird es Applaus geben.

Alle drei Rezepttexte finden Sie im separat zur Verfügung gestellten PDF-Dokument.

Bildmaterial:



Gebeiztes Lachs-Carpaccio mit Blutorange



Portobello mit Rosenkohlblättern und Zimt-Granola



Glühwein-Kirsch-Tiramisu

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

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

Presskontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de