

PRESSEINFORMATION

Weihnachten genießen mit Aquasale Meersalz

Heilbronn, im September 2022 | Weihnachten ist das Fest des Jahres. Die Familie kommt zusammen und alles soll perfekt sein. Besonders beim Weihnachtsessen wird nicht gekleckert, sondern geklotzt! Denn an den Feiertagen darf mit gutem Gewissen geschlemmt werden. Leckere und unkomplizierte Rezeptideen hierfür liefert Deutschlands beliebteste Meersalzmarke Aquasale.

Das Highlight an Weihnachten ist das gemütliche Beisammensein. Man möchte seine Liebsten mit köstlichen Weihnachtsgerichten so richtig verwöhnen. Um mehr Zeit für die Familie zu haben, sind vor allem einfach und schnell zubereitete Gerichte gefragt. So wie das **Schweinefilet mit Rosmarin** von Aquasale. Es wird mit auf grobem Meersalz gegarter Rote Bete, cremiger Rosmarin-Polenta und Orangen-Jus serviert.

Nach einem raffinierten Hauptgang folgt ein besonderes Dessert. Wie wäre es mit dunklem **Schokoladenmousse** abgeschmeckt mit Tonkabohne, Himbeersoße und frischem salzigem Popcorn? Hierbei sorgen die edlen Salzkristalle des Aquasale Fleur de Sel für den besonderen Crunch.

Bildmaterial



Herrlich mediterran: Das **Schweinefilet** erhält durch den Rosmarin und weitere Zutaten einen mediterranen Touch.



Süß trifft salzig: Das salzige Popcorn gibt der **Schokoladenmousse** eine besondere Geschmacksnote.

Aquasale



Grobes Meersalz naturbelassen 1 kg Beutel

Beim Garen auf dem Salzbett ist das grobe Meersalz unverzichtbar. Die schonende und bekömmliche Zubereitung eignet sich ideal für Gemüse.



Fleur de Sel Meersalz 125 g Glas

Die erlesene Salzspezialität bringt den ursprünglichen Geschmack aus dem Meer auf den Teller und sorgt für den Extra-Crunch.

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