



PRESSEINFORMATION

Mediterran Grillen – Urlaubsfeeling wie am Mittelmeer

Heilbronn, im April 2023 | Sonne, Sand und blaue Meereswogen - die Mittelmeerregionen sind bei uns Deutschen besonders beliebt als Sommeridyll. Doch nicht nur die Strände und Küsten mit mediterranem Flair haben es uns angetan, auch die genussvollen und aromatischen Speisen haben den deutschen Gaumen überzeugt. Die leichte Küche, kombiniert aus Fleisch, viel Fisch, frischem Gemüse und traditionellen Kräutern ist nicht nur gesund, sondern auch lecker. Aquasale Meersalz hat zur Grillsaison zwei leckere Rezepte kreiert, die dazu einladen, das Grillfest im heimischen Garten einmal anders zu genießen – pures Urlaubsfeeling für Sie und Ihre Gäste.

Raffiniert und voller Aromen sind die **Marinierten Lammkoteletts mit Salbei-Bohnen**. Den typisch mediterranen Geschmack kreiert man dabei mit den Gewürzen. Thymian, Rosmarin, Oregano, Minze und Petersilie werden zusammen mit dem groben Aquasale Meersalz und etwas Olivenöl zu einer Paste verarbeitet, mit welcher die Lammkoteletts mariniert werden. Die weißen Bohnen werden mit Salbei und den edlen Salzblüten des Aquasale Fleur de Sel abgeschmeckt. Genießen Sie passend dazu ein Gläschen Cuvée.

Kennzeichnend für die Mittelmeerküche sind leichte Speisen. So bevorzugen die Küstenbewohner gerne Fisch. **Gegrillte Sardinen** zählen zu den Klassikern in der portugiesischen Küche. Umwickelt mit luftgetrocknetem **Pancetta** und **toskanischem Brotsalat** als Beilage, sorgt dieses Gericht für ein besonderes Genusserlebnis.

Tipp: Für ein intensives Raucharoma Aquasale Grobes Meersalz in Wasser auflösen und eine Zedernholz-Grillplatte eine Stunde darin einlegen. Die Platte trocken tupfen, mit Olivenöl bepinseln, auf den Grill legen und die Sardinen hierauf grillen.

Bildmaterial

Aquasale



Die **Marinierten Lammkoteletts mit Salbei-Bohnen** werden mit den edlen Salzblüten des Aquasale Fleur de Sel abgeschmeckt.



Gegrillte Sardinen zählen zu den Klassikern in der portugiesischen Küche. Das feine Aquasale Meersalz sorgt für eine angenehme Würze.



Grobes Meersalz naturbelassen 1 kg Beutel
Naturbelassen, ohne Trennmittel und jegliche anderen Zusatzstoffe, bringt es den ursprünglichen Geschmack aus dem Meer auf den Teller und ist in der mediterranen Küche unverzichtbar.



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.



Fleur de Sel Meersalz naturbelassen 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
Petra Laqua
Tel.: 07131 959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.aquasale.de