



PRESSEINFORMATION

„Die feine Prise Meer“:

Das neue Kochbuch von Aquasale

Heilbronn, im August 2012 | Kartoffeln im Morgen-Salztai, Zitronensalz-Garnelen, Süße Meeres-Lollis – Gerichte, die Lust auf Mehr machen, präsentiert Aquasale jetzt im neuen Kochbuch „Die feine Prise Meer“. Bei allen Rezepten spielt Meersalz in unterschiedlichen Variationen eine tragende Rolle und sorgt für besondere Geschmackserlebnisse. Entwickelt hat sie der vielfach in internationalen Wettbewerben ausgezeichnete Küchenchef Marian Schneider exklusiv für Deutschlands Marktführer im Meersalzsegment. Das Kochbuch kann online über www.aquasale-meersalz.de bestellt werden. Als zusätzlichen Service stellt Aquasale die einzelnen Rezepte zum kostenlosen Download bereit.

Kenner sagen dem Meersalz nach, es schmecke nach Sonne, Wind und Meer. Marian Schneider, seit drei Jahren Küchendirektor des Ulmer Gourmetrestaurants LAGO, bezeichnet es als „heimlichen Star der guten Küche“. Die filigranen Kristalle des edlen Fleur de Sel verfeinern viele Köstlichkeiten, nicht nur der mediterranen Küche. Grobes Meersalz ist die ideale Basis für das Garen im Salzmantel oder auf dem Salzbett. Zudem eignet es sich besonders zum Würzen großer Fleischportionen wie ganzer Filets oder Lammkeulen, da es sich langsamer löst als feines Salz und so langsamer in das Bratgut eindringt.

In „Die feine Prise Meer“ kann das „weiße Gold“ aus den Salzgärten des Südens seine Vielseitigkeit beweisen. Die Rezeptausswahl reicht von raffinierten süßen und deftigen Kleinigkeiten bis hin zu Suppen und Hauptgerichten. Alle Gerichte lassen sich saisonunabhängig gut und mit überschaubarem Aufwand zuhause nachkochen. Die appetitliche und

Aquasale

dabei stilvolle Bebilderung des kompakten, hochwertigen Hardcover-Kochbuchs macht zusätzlich Lust aufs Ausprobieren.

Über Aquasale

Aquasale ist in Deutschland seit vielen Jahren Marktführer im Meersalzsegment. Die Marke der Nord-Süd Salzhandels-gesellschaft mbH steht für ursprünglichen Genuss. Seinen unverfälschten Geschmack erhält das „weiße Gold“ des Meeres durch natürliche Verdunstung in den Salzgärten des Südens. Das erste Aquasale Produkt wurde bereits 1985 angeboten, heute umfasst das breite Sortiment insgesamt sieben Meersalzspezialitäten in verschiedenen Körnungen (Fleur de Sel, feines und grobes Meersalz), mit und ohne Zusatz z. B. von Jod oder Bio-Kräutern. Mehr Informationen: www.aquasale-meersalz.de

Bildmaterial



AS_Kochbuch1.jpg: „Die feine Prise Meer“ – das neue Kochbuch von Aquasale.



AS_Kochbuch2.jpg: Raffiniert verfeinern mit Aquasale Fleur de Sel.



AS_Kochbuch3.jpg: Schöne Bilder und köstliche Kreationen machen Lust auf Mehr.

Aquasale



AS_Kochbuch4.jpg: Ergänzende Step-Fotos zeigen wie es geht.



AS_Produnkte.jpg: Sieben Aquasale Meersalzvariationen für Kenner und Genießer.

Hochauflösendes Bildmaterial lassen wir Ihnen gerne per Email zukommen, der Abdruck ist honorarfrei bei Angabe der Bildquelle „Aquasale“.

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

Kontakt:

Südsalz GmbH

Lena Backfisch

Tel.: 07131/6494-1866

E-Mail: lena.backfisch@suedsalz.de

www.aquasale-meersalz.de

Pressekontakt:

Ansel & Möllers GmbH

Anke Beisswänger | Nicole Stichling

Tel.: 0711/92545-214

E-Mail: a.beisswaenger@anselmoellers.de

www.anselmoellers.de