Frische Ideen für die Veggie-Küche:
Fuchs liegt mit drei neuen Gewürzmischungen voll im Trend

Dissen, November 2017. Bewusste Ernährung steht hoch im Kurs, nicht nur bei Kennern und Könnern. Auch die junge Koch-Generation legt Wert auf gute Zutaten und verzichtet gerne immer öfter auf Fleisch. Doch die Zubereitung der Speisen darf nicht zu kompliziert und zeitaufwändig sein. Mit den neuen, reinen Gewürzmischungen für Tofu und Ratatouille – Tofu Gewürz mediterran, Tofu Gewürz asiatisch und Ratatouille Gewürz – trifft Fuchs den Nerv der Zeit und macht Lust auf würzig-raffinierte Gemüsegerichte im Handumdrehen.
Wer sich vegetarisch ernährt fühlt sich häufig fitter, gesunder und wohler.* Tierische Produkte in der Ernährung durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen, kann aber eine echte Herausforderung sein. Tofu ist für viele die erste Wahl und wird gerade von Vegetariern als kalorienarmer Eiweißlieferant geschätzt. Mit den neuen Fuchs Gewürzen wird das geschmacksneutrale Sojaprodukt zu einer wahren Bereicherung egal ob gegrillt, gebacken, gekocht oder gebraten, in jedem Eintopf- oder Wok-Gericht, in Salaten und Soßen oder für Burger.

Die beiden Fuchs Neuheiten „Tofu Gewürz mediterran“ und „Tofu Gewürz asiatisch“ sind simpel in der Anwendung und verleihen jedem Rezept die typischen Aromen der Mittelmeer- bzw. der fernöstlichen Küche: So schmeckt es frisch zitronig nach Kräutern oder würzig nach Curry. Vor dem Braten oder Grillen wird der Tofu ganz einfach großzügig mit der Mischung und etwas Pflanzenöl mariniert – weitere Gewürze sind nicht notwendig. Die Kompositionen können auch nach dem Braten oder Grillen zum Würzen verwendet werden!

Auch das neue Fuchs „Ratatouille Gewürz“ bietet Gourmet-Qualität für die schnelle, aber anspruchsvolle Veggie-Küche: Der Klassiker der vegetarischen Kochkunst ist besonders einfach in der Zubereitung – mit der neuen Fuchs Gewürzmischung wird der intensive Geschmack nach Zucchini, Aubergine, Tomate und Paprika durch provenzalische Kräuter mit einem Hauch Lavendel zusätzlich unterstrichen. Perfekt für gemütliche Abende mit Freunden.

Auf fuchs.de gibt es viele vegetarische Rezeptinspirationen sowie Tipps & Tricks rund um Tofu und Gemüsegerichte.

Die Fuchs Gewürze Ratatouille, Tofu mediterran und Tofu asiatisch sind ab sofort für **3,39 €** (UVP) in der attraktiven Gewürzdose mit praktischer Dosierhilfe im Handel erhältlich.

Es ist dein Rezept.

Über Fuchs
Fuchs steht für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und herausragende Qualität. Für all jene, für die Kochen ein Ereignis ist, das immer wieder zelebriert werden will, bietet Fuchs die passenden Kräuter und Gewürze, Kräuter- und Gewürzkompositionen sowie ausgewählte Pfeffer und Salze. Mit zahlreichen Produktneuheiten setzt die Marke stets neue Impulse im Handel. Weitere Informationen gibt es unter www.fuchs.de. Die Marke Fuchs gehört zur Fuchs Gruppe. Die Fuchs Gruppe mit Firmensitz im niedersächsischen Dissen ist der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz. 1952 von Dieter Fuchs gegründet, bietet die Fuchs Gruppe heute dem Lebensmittelhandel, dem Foodservice und der Lebensmittelindustrie ein umfangreiches Sortiment an Gewürzen, kulinarischen Trends und innovativer Lebensmitteltechnologie mit fast 7.000 Produkten an.

Christina Sander · segmenta communications GmbH
Neumühlen 1 22763 Hamburg · sander@segmenta.de
T: +49 40 44 11 30 – 25

*Harvard Health Report, Healthy Eating: A guide to the new nutrition, 2016