

Indasia Presseausendung 09 2018

Indasia präsentiert Herbst- und Winterfreuden auf der Süffa



Erfahren Sie auf der Süffa neue Tipps zum Wintergrillen und würzige Ideen für die Küche der kalten Jahreszeit.

Für echte Grillmeister gibt es keine Grillsaison. Gegrillt wird auch bei Minustemperaturen. Damit das winterliche Grillvergnügen keine nassen Füße und kalte Platten bedeutet, hat Indasia neben wertvollen Tipps auch die richtige Würze parat.



Ein knisterndes Feuer, glühende Kohlen, warme Getränke, jede Menge frische Winterluft und der herrliche Duft von gegrillten Würstchen und Steaks – das ist Wintergrillen. Längst ist BBQ kein Sommer-Phänomen mehr, gegrillt wird auch bei Eis und Schnee. Worte wie *An-* und *Abgrillen* werden überflüssig. Denn der wahre Grillmeister lässt seinen Grill im Winter nicht im Keller verstauben, er überrascht seine Freunde auch außerhalb der Sommerzeit mit einem Outdoor-Grillfest.

Der Genuss von Selbstgebrutzelttem spielt mehr und mehr auch in den kalten Monaten eine wichtige Rolle. Gegrillt wird, was schmeckt: von Schweine- und Rindfleisch über Lamm und Geflügel bis hin zu Fisch und Gemüse. Echte Wintergriller sind stets auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen und Rezeptideen. Diesem Trend nach winterlichem und gesundem Grillen trägt die Indasia Gewürzwerk GmbH Rechnung. Neben seinen bewährten Standardartikeln aus Marinaden und Grillgewürzen bietet der Würzspezialist aus dem Osnabrücker Land echte Winterfreuden mit der Marinade Dekora® Bratzwiebel Brillant und dem Wintersteakpfeffer. Dazu pffiffige Grillideen am Spieß.

#### Winterliche Gewürze in attraktiver Verpackung

Der Wintersteakpfeffer gehört zu einer Auswahl erlesener Gewürzmischungen für die Herbst- und Winterküche – zur Adventszeit auch in weihnachtlicher Verpackung. Neben Mischungen fürs Wintergrillen, präsentiert Indasia passende Gewürzmischungen für Rouladen, Gulasch und den obligatorischen Weihnachtsbraten. Denn auch, wer sein Essen im Winter lieber in der warmen Küche zubereitet, ist bei Indasia richtig. Neben der Broschüre Wintergrillen, präsentiert das Traditionsunternehmen eine ganz neue Rezeptsammlung für die kalte Jahreszeit auf der diesjährigen Süffa.



Das Beste am Essen ist die Geselligkeit, neben den Leckereien natürlich. Und jeder wird merken, ein saftiges Steak, ein raffinierter Gemüsespieß oder ein festlicher Braten schmeckt aus der Indoor- und aus der Outdoor-Küche – und damit alles gelingt, steht Indasia auf der Süffa in Halle 9 (Stand C71) mit guten Informationen und Produkten bereit.

#### Indasia – dem Geschmack zuliebe

Das Familienunternehmen Indasia Gewürzwerk GmbH aus Georgsmarienhütte steht für qualitative, hochwertige Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen sowie technologische Additive. Indasia versteht sich nicht nur als Lieferant, sondern vor allem auch als Ideengeber und Problemlöser für ihre Kunden. Aus diesem Grund gehören auch ganzheitliche Produktkonzepte mit in das Programm.

#### Kontakt Presse:

Indasia Gewürzwerk GmbH, Malberger Str. 19, 49124 Georgsmarienhütte  
Marketing Managerin: Sabine Müller-Weinhold, e-mail: [sabine.mueller-weinhold@indasia.de](mailto:sabine.mueller-weinhold@indasia.de)