



Gastronomie



 **DONNERSTAG IST
SPINATTAG!**



„Christian Radl, Landwirt aus Probstdorf im Marchfeld“

***Iglo Gemüse -
so frisch aus dem Marchfeld!***

G'sund & gut!

Wer seinem Körper zur Fastenzeit oder darüber hinaus etwas Gutes tun will, ist mit dem frischen Iglo Spinat bestens beraten. Denn bei dieser kalorienarmen, nährstoffreichen Gemüsesorte handelt es sich um einen der größten **Vitamin- und Mineralstofflieferanten** von Mutter Natur.

Qualität beginnt am (March)Feld!

Beste Qualität und Frische kommt jedoch nicht von irgendwo – sondern aus dem **Marchfeld**. Die kalk- und magnesiumreichen Böden bilden die Grundlage für den hervorragenden Geschmack des Iglo Spinats. Durch die fruchtbare Schwarzerde im Marchfeld wird der sortentypische Geschmack noch stärker ausgeprägt als anders wo und die vielen Sonnenstunden liefern Energie im Überfluss, die sich in Form von Mineralstoffen, Vitaminen und zahlreichen anderen bio-aktiven Substanzen in den Pflanzen einlagern.



Alle Iglo-Spinat-Facts auf einen Blick:

- Junger Spinat, frisch aus dem Marchfeld
- Beste österreichische Qualität
- Direkt nach der Ernte schockgefrostet
- Einfach portionierbar (Pellets)
- Herrlich intensiv-grüne Farbe, zarter Geschmack
- Äußerst vitamin- und mineralstoffreich
- Zählt seit Jahren zu den Top-Produkten im Iglo Sortiment



Unsere Rohstoffauswahl nehmen wir bei Iglo sehr ernst. Deshalb arbeiten wir und unsere Lieferanten nach strengsten Kriterien, um Ihnen nur besonders hochwertige Produkte anbieten zu können. Und weil wir so von der Qualität unserer Produkte überzeugt sind, gibt es jetzt die neue Geld-zurück-Garantie* für das gesamte Iglo Sortiment!

*gültig bis 2010 (Ausgenommen: Rückgabe von Ware mit überschrittenem MHD, vom Kunden selbst beeinträchtigte Ware)



POLAR-DORSCHFILET MIT SPINAT UND MOZZARELLA AUF PARADEISSAUCE

Zutaten für
10 Portionen

Zubereitung
ca. 25 Minuten

- 1,5 kg Iglo Polar-Dorsch
- 200 g Iglo Spinat passiert

Für den Belag:

- 310 g Mozzarella
- 7-8 El Öl

Für die Paradeissauce:

- 2-3 mittlere Paradeiser
- 750 ml klare Suppe
- 100 g Zwiebel (geschnitten)
- 2-3 gestr. EL Speisestärke
- 50 g Basilikum

- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Butter

Tipp

Je nach Geschmack kann man für die Sauce einen Teil der Suppe durch Weißwein ersetzen.

- 1 Backrohr auf 200°C vorheizen. Auflaufform mit Butter ausstreichen. Iglo Polar-Dorschfilets aus der Packung nehmen und antauen lassen. Mozzarella gut abtropfen lassen, halbieren und in gleich große Scheiben schneiden.
- 2 Fischfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, in heißem Öl beidseitig anbraten und in die Auflaufform setzen. Filets mit Mozzarella und Spinat Pellets belegen, nochmals würzen und im vorgeheizten Rohr backen.
- 3 Inzwischen für die Sauce Paradeiser vierteln. Suppe mit Zwiebel bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten köcheln. Stärke mit etwas Wasser vermischen, in die Sauce rühren und kurz aufkochen. Paradeiser und Basilikum einrühren, Sauce nochmals erwärmen; salzen und pfeffern.
- 4 Fischfilets aus dem Rohr nehmen und mit der Sauce anrichten.

Als Beilage serviert man Salzerdäpfel und Jungzwiebelgemüse.



Eine **gesunde und ausgewogene Ernährung** für Sie und Ihre Gäste gelingt mit Iglo Produkten ganz einfach. Iglo verwendet nur qualitativ hochwertige Zutaten. Denn die Iglo Produkte enthalten **keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe, keine künstlichen Aromen** sowie **keine künstlichen Farbstoffe**. Da Tiefkühlen eine natürliche Methode der Haltbarmachung ist, werden auch **keine Konservierungsmittel** zugesetzt.

Iss was Gscheit's!



Ohne Zusatz von
Geschmacksverstärkern
Ohne künstliche Farb- und
Aromastoffe
Ohne Konservierungsmittel

Zutaten für
10 Portionen

Zubereitung
ca. 30 Minuten

- 500 g Iglo Strudelteig
- 200 g zerlassene Butter
- Schnittlauchhalme

Für die Fülle:

- 750g Blattspinat (15 Pellets)
- 250 g Karotten
- 200 g Zwiebel
- 2-3 TL Butter
- 250 ml klare Suppe
- 200 g Sojasprossen aus der Dose
- 100 g Petersilie
- 750 g Faschiertes
- 200 g Semmelbrösel

- Salz, Pfeffer, gemahlener Koriander

Tipp

Dazu passt Schnittlauchsauc

GEFÜLLTE STRUDELSÄCKCHEN



- 1 Strudelteig nach Anleitung auf der Packung auftauen lassen. Backrohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Blattspinat Zwitschgerl aus der Packung nehmen und antauen lassen. Karotten schälen und grob raspeln, mit Zwiebel und Sojasprossen in Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen und erhitzen. Blattspinat einlegen und bei schwacher Hitze zugeeckt einige Minuten mit dem Gemüse dünsten. Gemüse in eine Schüssel füllen, Faschiertes, Brösel und Petersilie einrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.
- 3 Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen, mit zerlassener Butter bestreichen, ein zweites Strudelblatt darauf legen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Teig in 4 Rechtecken schneiden. In die Mitte jedes Teigstückes ein Achtel der Fülle setzen. Säckchen formen und mit einem Schnittlauchhalm binden.
- 4 Aus den restlichen Teigblättern und der übrigen Fülle ebenso Säckchen zubereiten. Säckchen auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Rohr (mittlere schiene) ca. 14 Minuten backen.



Foto: Michael Immann/Iglo

Zutaten für
10 Portionen

Zubereitung
ca. 30 Minuten

- 1 kg Iglo Blattspinat (20 Pellets)
- 500 g Weißbrot, entrindet
- 1/4 l Milch
- 2-3 Eier
- 125 g Speck
- 200 g Parmesan, gerieben
- 200 g Semmelbrösel
- 150 g Butter
- 7-8 EL Parmesan, gerieben zum Bestreuen

- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss

Tipp

Spinatnocken mit in Streifen geschnittenem roten Paprika garnieren.

ÜBERBACKENE SPINATNOCKEN



- 1 Blattspinat laut Anleitung auf der Packung auftauen lassen, in ein Sieb geben und gut ausdrücken.
- 2 Speck rösten und kalt stellen. Weißbrot zerkleinern, in Milch einweichen und danach gut auspressen.
- 3 Spinat und Weißbrot faschieren. Ei, Parmesan, Semmelbrösel und Gewürze einrühren und einige Minuten anziehen lassen.
- 4 Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nasser Innenseite und Suppenlöffel Nocken formen, in das Wasser einlegen und schwach wallend kochen. Aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.
- 5 Eine backofentaugliche Form mit Butter austreichen, die Nocken nebeneinander einsetzen, mit geschmolzener Butter begießen und mit Parmesan bestreuen. Bei 220°C Oberhitze im vorgeheizten Rohr ca. 10-15 Minuten überbacken.



Foto: Michael Immann/Iglo





Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Gastronomie

Für aktuelle Iglo Angebote kontaktieren Sie bitte Ihren Kundenberater oder betreuenden Vertriebspartner.

Spinat passiert (Pellets)

- junger Spinat frisch geerntet, passiert
- in Pelletform tiefgefroren
- einfache Verwendung
- einfach portionierbar

Pelletgrammatur: ca. 3,5 g

Zutaten: Spinat

Verwendung:

- als Basis für Cremespinat kombiniert mit Spiegelei und Salzkartoffeln
- als Beilage zu Tafelspitz



Artikel Nr.: Y82627

EAN: 8000920826270



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg



Blattspinat (Pellets)

- hergestellt aus jungen, frischen Blättern von bester Qualität
- sorgfältig gewaschen, kurz blanchiert, zu Pellets geformt und sofort schockgefrostet
- Farbe und Blattstruktur bleiben erhalten
- einfach portionierbar

Pelletgrammatur: ca. 50 g
Zutaten: Blattspinat

Verwendung:

- als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten
- als Füllung von Palatschinken oder Crêpes
- als Sockel für pochierte Eiergerichte und Pastasaucen oder auch als Pizzabelag

Artikel Nr.: Y82626

EAN: 8000920826263



(2 Beutel à 2,5 kg) 5 kg

50 Pellets à ca. 50 g / Beutel



Stampiglie

Iglo Austria GmbH, Wienerbergstraße 3, 1109 Wien, Tel.: 01-608 66-0

Fax: 01-608 66-644, Mail: iglo.gastronomie@iglo.com, www.iglo-gastronomie.at

Weitere Informationen und das komplette Iglo Produktsortiment finden Sie unter: www.iglo.at oder www.iglo-gastronomie.at

Iss was G'scheit's!