

Biofisch als Streichkonzert

Überraschende Kompositionen aus Sojabohne und Biofisch – fein geräuchert

(Wien, Waldviertel am 27.10.09) Wer hätte gedacht, wie deliziös sich Räucherfisch und Soja ergänzen. Bio-Fisch Pionier Marc Mößmer macht's mit zwei neuen Aufstrichkreationen auf Sojabasis möglich: Gebirgsforelle- und Lachs-Tramezzini. Sein Forellen-Delice überrascht mit Kräutern und würzigem Räucheraroma, der Lachsaufstrich ist vollmundig und cremig, durchsät von knackigen Karottenstückchen, rauchig im Abgang. Beide natürlich mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren und selbstverständlich 100% bio.

Von Wraps bis zu Bruschetta

Die Geschmacksnuancen wurden mithilfe eines neuen, raffinierten Verfahrens entwickelt: Die Bio-Sojabohnen werden zu einer seidigen Basis verarbeitet. Die Forelle wird warm an der Gräte geräuchert und erst dann filetiert, der Lachs im Kaltrauchverfahren veredelt um das zarte Aroma optimal zur Geltung zu bringen. Der neue Fisch zum Streichen ist cholesterinarm, ei- und lactosefrei und ohne künstliche Zusätze wie Aroma- oder Konservierungsstoffe. Die Bioforelle stammt von regionalen Lieferanten aus den Alpen, der Biolachs wird eigens aus einer Biofarm in Irland importiert. Die milchfreien Novitäten munden nicht nur auf herzhaftem Schwarzbrot oder knusprigem Baguette, sondern ebenso als Pesto zu Nudeln oder gefüllt in Wraps.

Fisch tut gut

„Fisch enthält viel Vitamin A, D und B, ist aber auch wichtiger Lieferant von Omega-3-Fettsäuren“ erklärt Ernährungsexpertin Rosemarie Zehetgruber. „Diese speziellen Fettsäuren sind für den Menschen lebensnotwendig. Wir müssen sie über die Nahrung aufnehmen, weil unser Körper sie nicht selbst bilden kann. Omega-3-Fettsäuren spielen eine wichtige Rolle u. a. in der Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Fisch sollte daher mindestens einmal pro Woche auf dem Speiseplan stehen.“ Aufstriche sind die unkomplizierteste Art, Fische in die Ernährung zu integrieren.

Weitere Zubereitungstipps:

- geschmackvoller Auftakt eines festlichen Menüs – auf geröstetem Brot (Bruschetta) oder frischem Baguette
- gestrichen in Tramezzini oder Bagel
- zu würzigem Vollkornbrot, zu warmen Ofenkartoffeln,
- schnelles Mittag- oder Abendessen – z. B. zu Folienkartoffeln oder Brot und Salat

125 g, empfohlener VP 2,95 EUR, Bezug: Bundesweit im Bio-Fachhandel
www.biofisch.at

Degus+Rückfragen: F.J. PURKARTHOFER PR, +43/664/4121491, info@purkarthofer-pr.at