



Presse-Information

Kulinarische Entführung nach Asien

Die neuen bofrost*Currys

Straelen, im April 2019 – Manche nennen sie einfach nur "asiatische Eintöpfe", aber Currys sind eine Klasse für sich. Feurig scharf oder angenehm mild bringen sie mit ihren intensiven Farben Abwechslung auf den Tisch.

Tauchen Sie ein in die fabelhafte Welt der Currys

Der Begriff „Curry“ beschreibt zum einen verschiedene Gewürzmischungen sowie zum anderen die daraus zubereiteten Curry-Gerichte in sämigen Saucen. Das Wort „Curry“ stammt vom tamilischen Wort „kari“ ab, was wörtlich übersetzt soviel wie Gewürzsoße oder Gewürzmischung bedeutet. Curry wächst also nicht an einer speziellen Pflanze, sondern ist stets eine Mischung aus mehreren Gewürzen. In den verschiedenen Regionen Asiens werden Currygerichte ganz unterschiedlich zubereitet: Von scharf bis süßlich-pikant, mit Fleisch oder als vegetarisches Gericht sind der Phantasie beim Zusammenstellen der Zutaten keine Grenzen gesetzt. Dabei hat jede Familie ihre eigene Rezeptur, nach der sie ihre Currygerichte zubereitet.

bofrost* bietet für jeden Geschmack das passende Curry

Lust auf ein leckeres Curry bekommen? Die bofrost*Currys schmecken authentisch, sind unkompliziert in der Zubereitung, von bester Qualität und nehmen Sie mit ihren vielfältigen Aromen und Gewürzen mit auf eine kulinarische Reise in den fernen Osten. Und das Beste: die Reise startet direkt an Ihrer Haustür, denn für eine lückenlos geschlossene Tiefkühlkette bringt bofrost* Ihnen die Currys direkt bis nach Hause.

First Stop: Malaysia

Los geht es in Malaysia mit Kari Udang, einem Malaysischen Curry.

Ein leckeres Curry mit knackigen Garnelen, Paprika, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Jasminreis in einer mild-cremigen Soße mit Kokosmilch, abgerundet mit Ingwer und Koriander.



Presse-Information



Malaysisches Garnelencurry (Kari Udang), 750 g für 8,95 Euro

Arriving at Indonesia

Das traditionelle Currygericht Gulai Ayam hat seinen Ursprung im Westen von Sumatra und ist mit landestypischen Gewürzen abgeschmeckt. Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke kombiniert mit Kartoffeln, einer würzigen, leicht scharfen Currysoße mit Kokosmilch, Paprika, Tomaten und eingelegten Peperoni.



Indonesisches Hähnchencurry (Gulai Ayam), 1000 g für 8,95 Euro



Presse-Information

Vietnam Calling

Ca Ri Ga gehört zu den beliebtesten Currygerichten in Vietnam. Zarte Hähnchenbrustfilet-Stücke, Kartoffeln und Süßkartoffeln vereinen sich mit einer köstlichen Currysoße mit Kokosmilch, Thai-Basilikum und Zitronengras.



Vietnamesisches Hähnchencurry (Ca Ri Ga), 1000 g für 8,95 Euro

Welcome to India

Murgh Makhani ist ein duftendes Currygericht aus Indien. Hähnchenbrust-Innenfiletstückchen gewürzt mit geröstetem Chili, Kurkuma, Paprika und Bockshornklee, Zwiebeln, Ingwer und Honig. Abgerundet wird das Gericht mit Tomaten, Sahne und grob zerkleinerten Cashewnüssen, die dem Curry seine rote Farbe und den mild-cremigen Geschmack verleihen.



Presse-Information



Murgh Makhani mit Erbsen-Basmati-Reis, 400 g für 6,95 Euro
Tandoori Naan, 4 Stück, 300 g für 4,45 Euro

One Night in Thailand

Frühlingsrollen werden traditionell zum chinesischen Neujahrsfest zubereitet. Die bofrost*Frühlingsrolle Yellow Curry ist eine thailändische Adaption des chinesischen Klassikers und reich gefüllt mit saftigem Hähnchenbrustfilet, Sojasprossen, Paprika, Champignons, Sojabohnen und Nudeln. Ihren typischen thailändischen Geschmack erhalten die Frühlingsrollen durch die gelbe Currypaste, Kokosmilch und typische Gewürze. Ideal als Snack, Vorspeise oder Hauptspeise.



Frühlingsrolle Yellow Curry, 6 Stück, 720 g für 7,45 Euro



Presse-Information

Thai-Green Curry ist ein weiterer Klassiker unter den Currys. Wer es gern scharf mag, ist mit diesem Curry genau an der richtigen Adresse. Zarte Hähnchenbrust-Außenfiletstücke mit Bambussprossen und Chiliringen in einer sehr scharfen, aromatischen Green Curry-Soße, nach Originalrezeptur verfeinert mit Kokosmilch, Fischsoße und landestypischen Kräutern. Die perfekte Beilage: Duftender Jasmin-Reis ist bei diesem Gericht ebenfalls enthalten.



Thai-Green Curry, 400 g für 6,95 Euro



Presse-Information

bofrost* steht seit mehr als 50 Jahren für erstklassige Qualität, herausragenden Service und vor allem individuelle Beratung. Das 1966 gegründete Familienunternehmen mit Hauptsitz in Straelen am Niederrhein ist heute mit 246 Niederlassungen in 12 europäischen Ländern der europäische Marktführer im Direktvertrieb von Eis- und Tiefkühlspezialitäten. Mehr als vier Millionen Kunden, davon rund 2,4 Millionen in Deutschland, wissen die lückenlos geschlossene Tiefkühlkette und die erstklassige Frische, aber auch die Reinheits- und Geschmacksgarantie zu schätzen. Nachhaltigkeit, der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen der Natur und soziales Engagement sind wichtige Bestandteile der Firmenphilosophie.

Seit Unternehmensgründung setzt sich bofrost* für Kinder in Not ein. In den vergangenen Jahren hat das Unternehmen durch das Engagement seiner Kunden und Mitarbeiter verschiedene Projekte für hilfsbedürftige Kinder mit insgesamt über zehn Millionen Euro allein in Deutschland unterstützt. Seit 2016 ist bofrost* Partner der „Stiftung RTL – Wir helfen Kindern e. V.“

Mehr Informationen zu bofrost*, den Produkten und Dienstleistungen finden Sie unter www.bofrost.de.

Ihre Ansprechpartner:

bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG GmbH
Andrea Becker
Tel.: 02834 707-727
E-Mail: andrea.becker@bofrost.de

impact Agentur für Kommunikation GmbH
Christine Höllwarth
Tel.: 069 955264-21
E-Mail: c.hoellwarth@impact.ag