



Presse-Information

Von süß bis herzhaft

Köstliche Highlights von bofrost* zu Ostern

Straelen, im Januar 2019 – Was wäre Ostern ohne gutes Essen? Definitiv nur halb so schön! Ob gemeinsam mit der Familie oder Freunden: Beim Osterfrühstück und Brunch dürfen kulinarische Leckereien auf keinen Fall fehlen. Das bofrost*Osterprogramm bietet hierfür eine große Auswahl mit Spezialitäten von süß bis herzhaft. Diese sind nicht nur besonders hochwertig und lecker sondern vor allem auch schnell und einfach in der Zubereitung wie diese drei Highlights:

Ideal zum Teilen und gemeinsamen Genießen

Die Provenzalische Tarte mit Ziegenkäse lässt sich in 25 Minuten schnell im Ofen zubereiten. Der zarte Butter-Mürbeteigboden ist mit viel Gemüse wie saftigen Kirschtomaten, roter und gelber Paprika, gegrillten Zucchini sowie Zwiebeln belegt. Festlich verfeinert wird die Tarte mit mildem Ziegenkäse – eine original provenzalische Rezeptur, die von warmen Frühlingstagen in Südfrankreich träumen lässt. Ein vegetarischer Genuss!



Provenzalische Tarte mit Ziegenkäse, 400 g für 5,45 €



Presse-Information

Festliche Beilage wie in der gehobenen Gastronomie

Mit zwei verschiedenen Bohnensorten in Grün und Weiß sorgt das Bohnenduo im Speckmantel von bofrost* für ein optisches Highlight auf der Ostertafel. Die zweifarbigen Bouquets werden von Hand gewickelt. Mit ihrem zarten Geschmack sind sie ideal als Beilage, etwa zu kurz gebratenem Fleisch, aber auch als Vorspeise hübsch anzurichten. Die Zubereitung ist schnell und unkompliziert: 20 Minuten im Ofen oder 10 Minuten in der Pfanne – fertig! Besonders praktisch: Jedes Bouquet kann einzeln aus der Packung entnommen werden.



Bohnenduo im Speckmantel, 6 x 45 g = 270 g für 8,95 €



Presse-Information

Frischer als vom Bäcker

Die Osterhasen aus locker-süßem Hefeteig von bofrost* backen zu Hause frisch im Ofen auf. Mit den beigelegente Rosinen zum Dekorieren haben vor allem die Kleinsten Spaß und helfen gern mit bei der Zubereitung – weitere Deko-Tipps finden sich auf der Verpackung. Das österliche Gebäck schmeckt natürlich nicht nur an den Feiertagen sondern auch zum Frühstück in der Vorosterzeit oder als süßer Snack für Zwischendurch. Besonders lecker: noch warm genießen!



Osterhasen zum Selberbacken, 6 Stück + 15 g Rosinen = 735 g für 7,50 €



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 247 Niederlassungen in 13 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 Produkte 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
Stefan Watzinger
Tel.: 069 955264-23
E-Mail: s.watzinger@impact.ag