

Medieninformation

Nürnberg, Dezember 2014

Extravagante Geschmackskombinationen zu Weihnachten: Ein Fest für den Gaumen

Wer nicht wagt, der nicht gewinnt: Foodpairing bringt mit spannenden Zutatenkombinationen Abwechslung auf den weihnachtlichen Speiseplan. Nachdem der Trend bereits die Sterneküchen erobert hat, sorgt er jetzt für Geschmacksexplosionen am heimischen Herd. AEG zeigt, wie's geht.

Leberpastete mit Jasmin, Tomate mit Ananas, Ingwer und Gorgonzola: Klingt auf den ersten Biss recht abenteuerlich, hinterlässt jedoch bleibenden Eindruck auf der Zunge. Die Idee dahinter: Foodpairing. Wenn gewöhnliche Lebensmittel miteinander kombiniert werden, ergeben sie eine ungewöhnliche Geschmacksexplosion. Denn: Bei genauerem Hinsehen sind sich zwei vermeintlich gegensätzliche Zutaten wie Schokolade und Chili gar nicht so unähnlich. Jede Zutat hat eine Vielzahl von Aromen. Passen die Schlüsselaromen von Lebensmitteln zusammen, lassen sie sich harmonisch kombinieren.

Geschmackerlebnis herauskitzeln

Ente á l'orange, Rehkeule mit Rotkohl, Zimtparfait mit Pflaumen: Auf der Weihnachtstafel treffen wir alljährlich auf die gleichen Geschmackspaare. Mit den sogenannten Foodpairing-Trees wird das Dinner unterm Christbaum zum Fest für den Gaumen: Sie zeigen, welche Aromen in beliebten Zutaten wie Ingwer, Apfel oder Vanille enthalten sind und wie man in der Kombination der Zutaten das beste Geschmackserlebnis herauskitzelt. Das Prinzip dahinter: Je besser zwei Aromen zusammenpassen, desto kürzer ist der Zweig. So gesellt sich beispielsweise der würzig-pikante Gorgonzola perfekt zum süß-scharfen Ingwer. Die süßliche Vanille gibt mit dem Truthahn ein gutes Paar ab.

Sinneserlebnis mit Sous-Vide

Damit die Aromen besonders gut zur Geltung kommen, kommt es jedoch nicht nur auf die verschiedenen Zutatenkomponenten an, sondern auch auf die perfekte und schonende Zubereitungsmethode. Geruch, Aussehen, Geschmack: Damit das Foodpairing zum Sinneserlebnis wird, verpasst der AEG ProCombiPlus den Zutaten eine Wohlfühlbehandlung. Er ist der erste Multi-Dampfgarer, der automatisiert dampfgart, backt, schmort, brät – und sogar mit Sous Vide-Funktion ausgestattet ist. Die sanfte Garmethode feiert derzeit ein fulminantes Comeback und zieht in die heimische Küche ein. Denn: Durch das Vakuumgaren wird die notwendige Gradzahl exakt eingehalten. So können sich die Aromen im Zusammenspiel ideal entfalten. Die ThermiC°Air-Funktion ermöglicht, dass die Hitze im Garraum gleichmäßig verteilt wird. Mit Dampf und Heißluft im Team werden Braten,

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE

Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON

0911-3 23 12 58

TELEFAX

0911-3 23 11 78

E-MAIL

Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET

www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Brot und Gratins innen saftig oder locker und außen schön knusprig. Ein Feuchtigkeitssensor im Gerät sorgt für den idealen Feuchtigkeitsgehalt und so für ein optimales Klima.

Alle Informationen und Features zum AEG ProCombi Plus im Überblick:

- FullTaste® Steam System
- Einzigartiger Feuchtigkeitssensor und VarioGuide-Technologie
- Sous Vide-Funktion
- Energieeffizienzklasse A
- für 60 cm Nische oder 45 cm Nische erhältlich
- BS8356801M - ExSight (TFT), BS8354801M - ProSight Plus (Klartext rot)
- UVP 2.299,- EUR (45 cm) bzw. ab 2.629,- EUR (60 cm)
- ab Oktober im Handel erhältlich

Die Presseinformation und hochauflösendes Bildmaterial finden Sie unter:
<http://newsroom.electrolux.com/de>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz und entwickelt seine Produkte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der Basis profunder Einblicke in die Bedürfnisse der Konsumenten. Für Haushalt und Business bieten wir innovative Lösungen in durchdachtem Design, wie z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Haushaltskleingeräten. Unter renommierten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft die Gruppe jährlich mehr als 50 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2013 beschäftigte Electrolux 61.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 12,6 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter <http://group.electrolux.com>

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com www.aeg.de http://newsroom.electrolux.com/de/