Vom Bauernhof auf den Tisch

Farm Fresh von Le Creuset

Bewusster leben – für Le Creuset ist das Ausdruck eines zeitgemässen Lebensstils. Inspiriert vom Reichtum der Natur präsentiert die französische Premiummarke die neue Kollektion Farm Fresh und zeigt dabei, wie sich Nachhaltigkeit und Umweltschutz in den Küchenalltag integrieren lassen, ohne auf Genuss zu verzichten.

Farm Fresh – Wertschätzung für das Ursprüngliche aus der Natur

Alles beginnt mit den Lebensmitteln, die wir kaufen und zum Kochen verwenden: Saisonale und lokale Produkte stehen nicht nur für Qualität und Frische, sie stärken auch die eigene Region. Le Creuset besinnt sich auf die natürlichen Ressourcen und animiert Food-Enthusiasten, die Freude am Kochen neu zu entdecken – mit biologischen Zutaten, am besten direkt vom Bauernhof.

Neben der Unterstützung regionaler Erzeuger und einer entsprechenden Ernährungsweise ist die Investition in hochwertiges, langlebiges Kochgeschirr ein weiterer wichtiger Beitrag in puncto Nachhaltigkeit. Generationen überdauerndes Gusseisen, 3-ply aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial und Poterie aus ofenfestem Steinzeug sind erste Wahl bei der Zubereitung aromatischer Wohlfühl-Mahlzeiten.

Tolle Rezeptideen für den gusseisernen Bräter steuert Le Creuset mit einer cremigen Suppe mit Hähnchen und knackig-frischem Gemüse bei. Dazu gibt es knuspriges Bauernbrot oder Croutons. Auberginen mit Kreuzkümmel-Knoblauch-Vinaigrette, Feta und Kräutern sind eine leckere vegetarische Alternative, serviert in der rechteckigen Auflaufform.

Natürliche Farbpalette von Le Creuset: Ofenrot, Kirschrot, Mattschwarz und Meringue

Die Farm Fresh Palette vereint vier erdige Farben, die die Natur perfekt widerspiegeln: Wurzelgemüse und Kürbis vom Markt (Ofenrot), intensive französische Rotweine (Kirschrot), Pilze aus heimischen Wäldern (Meringue) und fangfrische Süsswasserfische aus Flüssen und Seen (Mattschwarz).

Für einzigartige Geschmackserlebnisse braucht es keine Reisen rund um den Globus. Viele Gerichte lassen sich mit regionalen Lebensmitteln zaubern: Sie schmecken köstlich, sind besser für die Gesundheit und entlasten die Umwelt, dank kurzer Transportwege.

Ob eigener Gemüse-Anbau, Einkaufen im Hofladen, auf dem Wochenmarkt oder ganz einfach das Vermeiden von Verpackungsmüll: Farm Fresh macht Lust auf ein achtsameres Leben, authentisch, mit nachhaltigem Essen, im Einklang mit der Natur.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm	Ab 229.00 CHF
Bräter Signature oval, 27 cm, 29 cm, 31 cm, 33 cm, 35 cm, 40 cm	Ab 329.00 CHF
Gourmet-Profitopf Signature, 30 cm	329.00 CHF
3-ply Profipfanne, 30 cm	249.00 CHF
3-ply Plus Topfset, 5-tlg.	715.00 CHF
Auflaufform rechteckig, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 44.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	31.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	44.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	44.00 CHF

Pressekontakt:

Blies Public Relations GmbH
Angelica Blies
Obere Gärten 7
D-70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon +49 711 907840-0
E-Mail info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Kontakt Le Creuset:

Le Creuset GmbH
Anja Sommer
Einsteinstraße 44
D-73230 Kirchheim unter Teck
Telefon +49 7021 9749-20
E-Mail: anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com