

Schön, dass es dich gibt!

Muttertag feiern mit Le Creuset

Diese Zeit gehört uns: Mütter und Töchter genießen das Zusammensein am liebevoll gedeckten Tisch mit Blumen, einem kühlen Glas Champagner und feinem Essen. Es wird erzählt und gelacht, Erinnerungen leben auf und machen den Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Üppige Tischdeko am Muttertag in den Farben Shell Pink, Meringue und Perlgrau

Jeder Muttertag bietet auch die perfekte Gelegenheit, um „Danke“ zu sagen. Mit hochwertigem Kochgeschirr, attraktiver Poterie und vielseitigen Küchenaccessoires präsentiert Le Creuset ausgewählte Produkte für den besonderen Anlass. Die Bräter aus Gusseisen sind so beständig wie das Band, das die Generationen miteinander verbindet – ein Schatz zum Verschenken, sich-schenken-lassen und

ein Erbstück, das weitergegeben wird wie ein gut gehütetes Familienrezept.

Wunderschöne kleine Geschenkideen für die beste Mama von allen sind auch die Mini-Cocottes, Cappuccinotassen oder eine Kochkelle. Sanfte Farben lassen die Herzen höher schlagen: Shell Pink stimmt romantisch und versprüht einen femininen Touch, während Meringue und Perlgrau moderne Akzente setzen. Ergänzt wird die Muttertags-Kollektion durch eine Herz-Springform, eine 3-ply Sautépfanne mit Pochiereinsatz und eine Aluminium-Antihaft-Crêpespfanne.

Darüber hinaus steuert Le Creuset tolle Inspirationen für den Festtag bei: Ob Frühstück im Bett mit Kaffee, Tee und Erdbeer-Crêpes, himmlische Kuchenkreationen oder ein mit Liebe zubereitetes Mittagessen.



*Köstliches Gericht für den Muttertag:
Pochierter Lachs aus dem Gourmet-Profitorf*

Beim Muttertags-Menü ist der pochierte Lachs mit Weisswein, Honig und Zitrusfrüchten ein echtes Highlight. Das unkomplizierte Gericht lässt sich im Gourmet-Profitorf aus Gusseisen prima im Backofen zubereiten. Dazu passen frischer Kräutersalat und Baguette. Für weitere Überraschungseffekte sorgen Verwöhn-Rezepte wie der umgedrehte Pflaumenkuchen aus der quadratischen Antihaf-Backform. Noch warm serviert mit Rahmjoghurt wird das saftig-süsse Naschwerk zum Hochgenuss. Ebenso wie die unwiderstehliche Puddingtarte mit knackiger Karamellkruste, die in der Tarteform aus ofenfestem Steinzeug auf den Tisch kommt. Garniert mit bunten Blüten überbringt sie die Botschaft des Tages: Ich hab dich lieb!

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm	Ab 269.00 CHF
Gourmet-Profitorf Signature, 26 cm, 30 cm	Ab 289.00 CHF
3-ply Sautépfanne mit Pochiereinsatz, 20 cm	179.00 CHF
Aluminium-Antihaft-Crêpespfanne, 24 cm	139.00 CHF
Trinkflasche 0,5 l	35.00 CHF
Wasserkessel Drip, 0,7 l	105.00 CHF
Herz-Springform 24 cm	42.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	31.00 CHF
Kaffee-Bereiter 1 l	77.00 CHF
Frühstücksteller, 22 cm	23.00 CHF
Cappuccinotasse 400 ml	25.00 CHF
Klassische Kanne 1,3 l	66.00 CHF
Tarteform 28 cm	55.00 CHF
Salatschüssel 24 cm	47.00 CHF
Teigschaber	28.00 CHF
Mittlere Kochkelle Craft	14.00 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