



Urlaubsfeeling für zuhause: iglo bringt Österreichs liebstes Urlaubsland im Handumdrehen auf den Tisch

Ob selbst gekocht oder auswärts: Die italienische Küche steht bei den Österreichern hoch im Kurs. Mit vier neuen Produkten bringt iglo italienisches Flair für den kulinarischen Kurzurlaub nun einfach nach Hause.

Wien, 2. Juli 2025 – Ob Urlaub oder Kulinarik, Italien hat bei den Österreichern eindeutig die Nase vorne. Die iglo Trendstudie* zeigt: Egal ob selbst gekocht wird (55 Prozent kochen gerne italienisch) oder auswärts gegessen wird (drei Viertel geben der italienischen Küche den Vorzug), die Küche unseres südlichen Nachbarn ist beliebt. Wer diesen Sommer Sehnsucht nach Bella Italia hat, muss nicht unbedingt verreisen. Denn iglo bringt Italien in die Tiefkühlregale – und damit im Handumdrehen zuhause auf den Tisch.

Geschmack des Meeres: iglo Meeresfrüchte in Tomaten- und Weißweinsauce

Mit den neuen iglo Meeresfrüchten in Tomaten- und Weißweinsauce gelingt die Zubereitung eines authentisch italienischen Pasta- oder Risotto-Gerichts mit Leichtigkeit. Die Variante mit Meeresfrüchten in Tomatensauce – ein echter Klassiker – kombiniert Miesmuscheln, Tintenfisch und Tomaten für ein vertraut mediterranes Geschmackserlebnis. Wer nach einem exklusiven Gericht sucht, wird bei der Variante in Weißweinsauce fündig: Venusmuscheln, Tintenfisch und Garnelen sorgen für einen echten Genussmoment. Die beiden Mischungen basieren auf original italienischen Rezepturen und bieten eine inspirierende Kochlösung für alle, die unkompliziert in die Welt der italienischen Küche eintauchen wollen.

Italienischer Suppen-Klassiker: iglo Minestrone Suppengemüse

Eine traditionelle italienische Suppe ohne langes Schnipseln als Vorspeise? Mit dem iglo Minestrone Suppengemüse einfach wie nie zuvor. In Kombination mit einer kräftigen Brühe zaubert die neue Naturgemüsemischung von iglo die Aromen der italienischen Küche direkt in die Suppentöpfe zuhause. Schluss mit langen Vorbereitungen: Die Mischung aus 13 ausgewählten Gemüsesorten, verfeinert mit aromatischem Basilikum und Petersilie, bringt in nur zwölf Minuten authentischen Geschmack auf den Tisch. Die ausgewählten Zutaten basieren auf einer traditionellen italienischen Rezeptur und umfassen unter anderem Erdäpfel, Kürbis, Karotten, Zucchini und Erbsen. Diese Kombination garantiert eine abwechslungsreiche Mahlzeit im Handumdrehen. Wer es raffinierter mag, kann die iglo Minestrone mit [diesem Rezept](#) noch mehr verfeinern.

Gemüse-Vielfalt: iglo Gemüse Mix Toskana

Eine bunte Vielfalt für eigene Rezepte bietet der iglo Gemüse Mix Toskana. Er vereint feinstes italienisches Gemüse wie Datteltomaten, Zucchini und verschiedene Paprikasorten. Die Naturgemüse-Mischung überzeugt durch ihre Vielseitigkeit und eignet sich hervorragend für mediterrane Pasta-Kreationen. Inspiration in Form einer genussvollen [Rezeptidee](#) befindet sich direkt auf der Verpackung. Damit ist für Freude beim Kochen und Essen gesorgt.



Alle Produkte sind bereits im Handel erhältlich; die Verfügbarkeit kann je nach Markt variieren. Jegliche empfohlene Endverbraucherpreise sind unverbindliche Preisempfehlungen. Die endgültige Preisgestaltung liegt im Verantwortungsbereich des Handels.

- *iglo Meeresfrüchte in Tomaten- und Weißweinsauce, je 400 Gramm, UVP EUR 8,99*
- *iglo Minestrone Suppengemüse, 700 Gramm, UVP EUR 4,79*
- *iglo Gemüse Mix Toskana, 400 Gramm, UVP EUR 3,99*

Über die iglo-Trendstudie

*Für die iglo-Trendstudie hat Integral Markt- und Meinungsforschung im Februar 2024 für iglo Österreich 1.015 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe befragt.

Über iglo Österreich

Iglo Austria mit Sitz in Wien ist seit 1966 in Österreich tätig und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Sortiment von iglo umfasst rund 240 Produkte aus den Kategorien Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel, Geflügelspezialitäten, Fertiggerichte und Mehlspeisen. Die Produkte stammen aus den jeweils besten Regionen – das Gemüse etwa seit Jahrzehnten aus dem Marchfeld, die iglo Schmankerl aus dem Ennstal. Getreu dem Motto „Iss was Gscheit's!“ gelten höchste Qualitätsstandards. Zudem setzt sich iglo für ressourcenschonende Produktionsweisen und nachhaltig orientierte Landwirtschaft ein. Mehr dazu auf www.iglo.at.

Kontakte für Rückfragen:

Factor C
Magdalena Lechner
Tel: +43 (0)650 42 35 088
Mail: m.lechner@factor-c.at

iglo Österreich
Miriam Fend
Tel: 01 - 60866639
Mail: Miriam.fend@iglo.com