



Summerfeeling mit Sommertapas

(Mynewsdesk) Palma de Mallorca, 23.07.2014. Erholung, Sommer, Strand, gute Musik, landestypisches Essen - all das sind Teile eines perfekten Urlaubsgefühls. Aber was passiert wenn der Alltag zu Hause wiederkehrt? Einfach mal die Stimmung mit den leckeren Rezepten der Mittelmeerregion aufhellen!

Rezepte von A bis Z

Kleine Geschenke aus der Küche ist wohl die schönste Bezeichnung für die Tapas, Antipasti, Mezzes oder Amuses gueule. Wie auch immer sie in der jeweiligen Landessprache bezeichnet werden, lecker sind sie alle! Von A wie Aubergine bis Z wie Zucchini ist einfach für Jeden etwas dabei. All diese Speisen verstärken das Urlaubsgefühl und rufen Erinnerungen hervor. Und um sich in die schönste Zeit des Jahres zurück zu versetzen, bietet der TapasClub Deutschland in seinem Blog wie auch auf seiner Facebookseite Rezepte aller Art aus dem Mittelmeerraum an. Von der Vorspeise bis hin zum Nachtisch, einfach strukturiert, übersichtlich und leicht nachzukochen.

Tapas-Get-Together zum Urlaubsausklang

In den Sommermonaten Juli und August liegt der Fokus der Kochrezepte des TapasClub Deutschland naturgemäß auf den Rezepten der beliebtesten Urlaubsregionen der Deutschen: Spanien, vor allem Mallorca, und Italien. Gerolltes Auberginen-Carpaccio, Tapasbrote mit diversen Belägen, und Käsekuchen aus dem Glas sind nur einige Beispiele. Einer Tapas-Party mit Freunden und Familie im Anschluss an die Urlaubsreise steht also nichts im Wege.

Urlaubserinnerungen für zu Hause

Damit kein Urlaub trostlos, voller Sehnsucht und erinnerungshungrig endet, verlost die Quely SA im Juli und August drei Riesenpakete der firmeneigenen Produkte. Mitmachen kann jeder auf der Facebook-Seite des TapasClub (www.facebook.com/tapasclub).

Pressekontakt:

Marketing Consulting Mallorca SL, Edif. Naorte, Parc Bit, E-07121 Palma de Mallorca //

mallorca media, Ronda Migjorn 95, E-07620 Lluçmajor

Kontaktperson: Nicola Hieber, Email: nicola@mcm.cm oder presse@mallorca-media.com

Web: www.tapas-brot.de, www.tapasclub-deutschland.de und www.facebook.de/tapasbrot

Informationen zum TapasClub Deutschland:

Was genau sind Tapas eigentlich und was bedeutet das Wort? - Gesehen hat sie jeder irgendwann schon einmal, die oft als "Spanisches Nationalgericht" eingestuft Leckereien. Einige Menschen würden sagen, es ist die spanische Variante von Finger Food und damit lägen sie gar nicht so falsch. Aber es gibt auch Tapas, die nicht als Finger Food geeignet sind, da sie in Soße schwimmen. - Tapas - entstanden aus dem Wort "tapar", spanisch "zudecken, bedecken", sind kleine Appetithäppchen, die üblicherweise in Tapas-Bars und Bodegas in ganz Spanien verzehrt werden. Es gibt sie in verschiedenen Varianten, regional unterschiedlich, vom kleinen mundgerechten Stück bis hin zum großen Teller. - Aber warum sollten Tapas denn nur spanisch sein? Die Kombinationen aus Lebensmitteln aller Art kennen keine Grenzen und machen damit die Tapas-Variationen zur unendlichen Entdeckungsreise für den Gaumen und jeden Hobbykoch zum Magier in seinem Küchenlabor. Der deutsche TapasClub bietet eine Plattform mit allerlei Informationen, Tipps, Tricks und Rezepten rund um das Thema Tapas, - mit freundlicher Unterstützung der Firma Quely SA.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im [mallorca media](#) .

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/fp69lh>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/wirtschaft/summerfeeling-mit-sommertapas-98821>

Pressekontakt

-

Nicola Hieber
Cami de Son Majoral 9
07198 Son Ferriol

presse@mallorca-media.com

Firmenkontakt

-

Nicola Hieber
Cami de Son Majoral 9
07198 Son Ferriol

shortpr.com/fp69lh
presse@mallorca-media.com

mallorca media ist eine seit über 15 Jahren auf Mallorca ansässige Werbe- und Kommunikationsagentur. Wir bieten Serviceleistungen aus den Bereichen Marketing, Werbung, Druck, Grafik, Public Relations, Verkaufsförderung, Werbemittel, Merchandising und Social Media an. Vielfältige Sprachkenntnisse, verschiedene und variantenreiche Kundenreferenzen und großes Engagement machen unseren Lebensinhalt aus.Ä