



Jetzt ist Kürbiszeit!

(Mynewsdesk) Palma de Mallorca, 02.10.2014. Keine Jahreszeit ist so bunt wie der Herbst: von leuchtendem Gelb über intensives Orange bis zu strahlendem Rot! Um sich den Indian Summer in die gute Stube zu holen, werden nur ein paar leckere Kürbisse benötigt! Die leckeren Kürbisrezepte liefert der TapasClub Deutschland!

Vielfalt

Kaum ein Gemüse ist so vielseitig einsetzbar wie der Kürbis. Von der Kürbiscremesuppe über Kürbismuffins bis zum süßen Kürbiskuchen reichen die Klassiker der Kürbisküche. Und mit über 100 verschiedenen Speisekürbissen bieten sie ein wirklich breites Angebot an unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen an. Zu Halloween dient der Kürbis nicht nur kulinarisch als Highlight, sondern auch die nicht essbaren Zierkürbisse, die als Dekoration im Herbst so manchen Hauseingang, so manches Fensterbrett verschönern oder als leuchtende Halloweenkürbisse uns das fürchten lehren, haben sich mittlerweile etabliert und dürfen Ende des Monats einfach nicht fehlen.

Ein mallorquinischer Klassiker

Kürbismarmelade ist ein echter Klassiker auf Mallorca: das sogenannte "Cabello de Angel", das Engelshaar. Nicht nur als Brotaufstrich sondern auch als Zutat in vielen mallorquinischen Rezepten wird sie verwendet, wie bspw. als Füllung für die weltberühmte Ensaimada. Auch dieses Rezept bietet der TapasClub Deutschland diesen Monat auf seiner Webseite an.

Grundlagenversorgung

Die Quely SA verlost auch in diesem Monat Oktober wieder ein großes Paket der firmeneigenen Produkte, um die Grundversorgung des Gewinners mit kleinen Leckereien aus Spanien sicherzustellen. Mitmachen kann jeder auf der Facebook-Seite des TapasClub (www.facebook.com/tapasbrot). Außerdem suchen wir und unser Test- und Partnerblog www.testgiraffe.de Blogger und Köche, die gerne 1 von 10 Quely Cracks, also echte Quely Experten, werden wollen. Einfach bei uns über quelycrack@tapas-brot.de unter Angabe der eigenen Emailadresse und des vollständigen Namens weitere Informationen anfordern.

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

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/64j00l>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/wirtschaft/jetzt-ist-kuerbiszeit-66447>

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/64j00l
presse@mallorca-media.com

Informationen zum TapasClub Deutschland:

Was

genau sind Tapas eigentlich und was bedeutet das Wort? Geessen 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.

Über die Agentur:

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.