iglo Gerührt & Verführt

Frisch zubereitete Pfannengerichte – fertig in maximal 10 Minuten.

Projektblog: www.trnd.com/iglo
Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: keep_happy@trnd.com

trnd-Partner machen iglo Gerührt & Verführt bekannt.

Die trnd-Community liebt neue Produkte rund um Essen und leckere Gerichte. Besonders gut schmecken wird uns also sicher das allererste Projekt mit der Marke iglo. Und darum geht's:

Die acht frisch zubereiteten Pfannengerichte von iglo Gerührt & Verführt sind in maximal 10 Minuten fertig. Die Zubereitung ist kinderleicht – einfach Wasser hinzugeben und rühren.

Für alle, bei denen das Kochen auch mal schnell gehen soll.

Gemeinsam mit insgesamt **5.000 trnd-Partnern** aus Deutschland probierst Du die iglo Gerührt & Verführt Gerichte gemeinsam mit Freunden, Kollegen, Mitbewohnern und Bekannten. An die Pfannen, fertig, los!

Einkaufen und Geld zurückerhalten.

iglo Gerührt & Verführt einkaufen
Im Supermarkt kannst Du während unseres Projekts vom 15.01. bis 05.02. insgesamt acht Packungen des Pfannengerichts kaufen – egal, welche Sorte und egal zu welchem Preis. Aber kaufe bitte nur iglo Gerührt & Verführt **in der 1-Portionspackung (350 – 375 g)**! Du kannst entweder gleich alle acht Packungen Deiner Wahl auf einmal besorgen oder Du gehst mehrmals einkaufen.

Aktionscodes notieren
Auf jedem 1-Portionsbeutel iglo Gerührt & Verführt findest Du auf der Rückseite rechts unten einen **8-stelligen Aktionscode**. Notiere Dir diesen auf Deiner Einkaufsanleitung aus Deinem Startpaket, um Dein Geld später zurück zu erhalten.

Alle Kassenbons sammeln & digitalisieren
Sammle unbedingt alle Kassenbons, auf denen Deine iglo Gerührt & Verführt Einkäufe stehen – also z.B. einen Kassenbon, auf dem acht Packungen vermerkt sind oder acht Kassenbons, auf denen jeweils eine Packung steht. Auch andere Produkte dürfen übrigens darauf vermerkt sein. Die Kassenbons fotografierst Du bitte ab oder scannst sie ein.

Kassenbons und Aktionscodes einreichen
Nachdem Du alle acht Packungen gekauft und die Kassenbons dazu gesammelt hast, rufst Du die Seite www.gratis-geniessen.de auf. Dort gibst Du zuerst Deinen 10-stelligen trnd-Partner-Code ein, den Du im meintrnd-Bereich findest. Dann gibst Du bis zu acht Aktionscodes ein. Je einen Code findest Du auf den iglo Gerührt & Verführt Packungen. Schließlich lädst Du alle Deine gesammelten Kassenbons hoch, auf denen die iglo Gerührt & Verführt Packungen stehen. **Aktionscodes und Kassenbons kannst Du bis 15. Februar 2015 einreichen**!

Den Betrag für **maximal acht** 1-Portionspackungen **(350 – 375 g)** iglo Gerührt & Verführt, der auf allen Deinen hochgeladenen Kassenbons vermerkt ist, bekommst Du von iglo zurückerstattet.

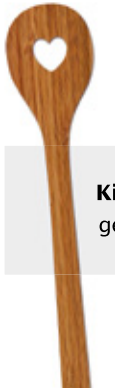
iglo Gerührt & Verführt.

iglo Gerührt & Verführt: hochwertige Pfannengerichte in Restaurant-Qualität.

iglo bietet seit Oktober neue Pfannengerichte im Tiefkühlregal an: iglo Gerührt & Verführt.

In maximal 10 Minuten sind die verführenden Gerichte in der Pfanne gerührt zubereitet. So können auch Menschen mit wenig Zeit ohne langes Kochen am Abend oder in der Mittagspause tolle Geschmacksmomente erleben. Die neuen Rezepturen bieten Genuss für alle, die Wert auf gutes Essen legen.

Die Gerichte bestehen beispielsweise aus frischen Nudeln und anderen leckeren Zutaten – alles in gewohnter iglo-Qualität. Alle acht Gerichte des Sortiments werden in Deutschland unter höchsten Qualitätskontrollen hergestellt.



Kinderleichte Zubereitung: Du musst nur Wasser hinzugeben und rühren. Die genaue Zubereitung findest Du auf der Rückseite der Packung.

Sorten und Portionsgrößen.

Erhältlich sind acht beliebte Gerichte: sechs italienische Pastagerichte und zwei asiatische Reisgerichte. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei und beim gemeinsamen Essen kann jeder seine Lieblingssorte genießen.

Die 1-Portionspackung umfasst 350 g bei den Pastagerichten bzw. 375 g bei den Reisgerichten – perfekt geeignet für Singles. Keine Reste bleiben übrig. Und auch Paare kommen mit der Packung für 2 Portionen auf ihre Kosten.

Für Dich im trnd-Projekt: Acht Mal iglo Gerührt & Verführt in der 1-Portionspackung.

Bitte beachten: Nur auf den Packungen, die eine Portion enthalten (350 bzw. 375 g), befinden sich die Aktionscodes für unser trnd-Projekt. Achte im Supermarkt also unbedingt darauf, dass Du insgesamt nur acht 1-Portionspackungen kaufst! Nur für diese bekommst Du Dein ausgelegtes Geld erstattet.

Sechs italienische Pastagerichte.

Tagliatelle ai Funghi Porcini
(Tagliatelle mit Champignons und Steinpilzen)
Frische Pasta in einer raffinierten Champignon-Steinpilz Sauce. Der feine Geschmack der Champignons und Steinpilze wird optimal von der frischen Pasta aufgenommen.

Hintergrundinfo: Tagliatelle (von it. tagliare, „schneiden“) sind Bandnudeln. Sie sind die klassische Pasta aus der Region Emilia-Romagna (Italien). Die einzelne Nudel ist wie ein langes flaches Band geformt und typischerweise ungefähr 5-10 mm breit.

Penne con Spinaci e Pomodoro
(Penne mit Spinat und Tomate)
Blattspinat in iglo-Qualität zusammen mit fruchtigen Cherry-Tomaten in einer leckeren Sauce, dazu Penne.

Hintergrundinfo: Penne (von it. „Schreibfeder“) sind gerieffelte, kurze, an den Enden schräg geschnittene Maccaroni. Sie haben meist einen Durchmesser von 7-8 mm und eine Länge von 50 mm.

Tortelloni Ricotta e Spinaci al Formaggio
(Tortelloni aus Ricotta und Spinat mit Käse)
Eine raffinierte Ricotta-Spinat-Füllung in leckeren Tortelloni lässt Dich von Italien träumen. Mit Karotten und Broccoli in einer feinen Käse-Sahne Sauce.

Hintergrundinfo: Tortelloni sind große gefüllte Teigtaschen. Ihr Ursprung liegt in Norditalien und sie erinnern stark an Tortellini, aber sie sind größer.

Penne all’ Arrabbiata
Köstliche Penne in einer fruchtig-pikanten Tomatensauce mit Auberginen und Paprika. Nach original italienischem Rezept – für ein kulinarisches Erlebnis zu Hause.

Hintergrundinfo: Sauce Arrabbiata (von it. „Zorn“) ist eine schärfere, fruchtige Tomatensauce. Mehr Infos zur Nudelsorte Penne findest Du im Absatz oben.

Pappardelle alla Bolognese
Eine köstliche Bolognese Sauce mit zart schmelzendem Mozzarella und frischer Pasta.

Hintergrundinfo: Pappardelle sind sehr breite italienische Bandnudeln. Sie werden meist im Netz zusammengedreht und als „Nudelnest“ serviert. Die Pappardelle sind üblicherweise mindestens einen Zentimeter breit. Das Rezept für die Sauce Bolognese stammt aus dem italienischen Städtchen Bologna. Sauce Bolognese ist Kernbestandteil des beliebtesten italienischen Pastagerichts.

Rigatoni alla Carbonara
Rigatoni in einer leckeren Sahne-Sauce mit Speck nach einem original italienischen Rezept – für ein echtes italienisches Erlebnis.

Hintergrundinfo: Pasta Carbonara ist ein einfaches Nudelgericht mit Speck, Ei und Käse aus der italienischen Region Latium. Heute gehört es zu den Klassikern der italienischen Küche. Rigatoni sind dicke, gerillte, kurze Hohlnudeln und haben einen Durchmesser von 13 mm und eine Länge von 60 mm.

Zwei asiatische Reisgerichte.

Thai Hühnchen mit Basmati-Reis
Duftender Basmati-Reis mit Hähnchenbrust und Paprika in einer Kokosnuss-Chili-Sauce. Inspiriert von der thailändischen Küche für ein köstliches Erlebnis bei Dir zu Hause.

Hintergrundinfo: Basmati (hindi: „Duft") wird gewöhnlich auch Duftreis genannt. Dabei handelt es sich um einen ausgesprochen aromatischen Reis, der seinen eigentlichen Ursprung in Afghanistan findet.

Indisches Curry mit Hühnchen
Duftender Basmati-Reis mit Hähnchenbrust, Erbsen und Spinat an einer leckeren Curry-Kokosnuss-Sauce. Der Geschmack Indiens in Restaurant-Qualität bei Dir zu Hause – mit iglos Gerührt & Verführt Gerichten.

Hintergrundinfo: Ein Curry ist typischerweise ein Gericht der süd- und südostasiatischen Küche. Basis ist eine sämige Sauce, der mit verschiedenen Gewürzen Geschmack verliehen wird. Hinzu kommen je nach Art des Currys Fleisch, Fisch und/oder Gemüse.

Dein trnd Startpaket.

Zu Beginn des trnd-Projekts erhalten alle Teilnehmer dieses kostenlose Startpaket.

- **Einkaufsanleitung** für acht 1-Portionsbeutel iglo Gerührt & Verführt*
- diesen **Projektfahrplan** mit genauer Anleitung für die Kostenrückerstattung sowie vielen Infos zu Produkt und Projekt
- **Marktforschungsunterlagen** zum Befragen von Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten
- **iglo Gerührt & Verführt Flyer** mit Suchbild und Verkostungsterminen zum Weitergeben an Freunde und Bekannte

* **HINWEIS:** *Da es sich bei iglo Gerührt & Verführt um Tiefkühlprodukte handelt, kaufst Du Dir die acht 1-Portionsbeutel selbst im Supermarkt. Die Kosten legst Du dabei erst einmal aus und sammelst die Kassenbons. Bei Projektende bekommst Du die vorgestreckten Auslagen zurückerstattet. Wie das geht, erfährst Du ganz vorn in diesem Projektfahrplan bzw. auf Deiner Einkaufsanleitung.*

Auf unserem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren: **www.trnd.com/iglo**

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an: **iglo@trnd.com**

Ablauf des Projekts.

1 Einkaufen, probieren, Fotos machen.

Folge der Anleitung, die Du ganz vorn in diesem Projektfahrplan findest, um Deine acht Packungen iglo Gerührt & Verführt einzukaufen. Und dann heißt's probieren, probieren, probieren – am besten zusammen mit Freunden, Mitbewohnern, Kollegen und Verwandten, die zu Besuch kommen. Bereitet die Pfannengerichte zusammen zu und kostet alle. Damit so viele Leute wie möglich sich selbst überzeugen können, kannst Du auch eine Packung mit mehreren teilen.

Fotos machen:
Eure schönsten Momente beim Kochen, Verkosten und Genießen hältst Du auf Fotos fest, die Du ganz einfach mit der gesamten trnd-Community teilen kannst. Lade sie dazu in unsere iglo Fotogalerie hoch. Das kannst Du entweder im meintrnd-Bereich tun oder Du surfst auf www.trnd.com/iglo. Dort findest Du rechts auf der Seite den trnd-Navigator und klickst auf den Button „Fotos hochladen".

2 Meinung sagen.

Deine Meinung zu den neuen iglo Gerührt & Verführt Pfannengerichten übermittelst Du uns während des Projekts in **zwei Umfragen**.

- bei Projektbeginn in der Startumfrage
- bei Projektende in der Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils per eMail benachrichtigt.

3 iglo Gerührt & Verführt bekannt machen.

Wenn Dich iglo Gerührt & Verführt überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, die Pfannengerichte in acht leckeren Sorten bekannt zu machen. **Dazu kannst Du**:

- die Gerichte gemeinsam mit Mitbewohnern in maximal 10 Minuten zubereiten und dann genießen.
- Freunde oder Verwandte zu einer Verkostung einladen.
- iglo Gerührt & Verführt mit zur Arbeit nehmen und Kollegen probieren lassen.
- Bekannten, die ab und an wenig Zeit zum Kochen haben, von den Vorteilen der neuen iglo Pfannengerichte erzählen.

Damit auch Leute aus Deinem breiteren Bekanntenkreis von iglo Gerührt & Verführt erfahren, kannst Du Deine Erfahrungen damit online z.B. bei Facebook teilen. Und schau auch mal beim Facebook Blubb Club vorbei.

4 Bei der Marktforschung helfen.

Werde zum iglo Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die iglo Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zu iglo Gerührt & Verführt befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die einzelnen Sorten sowie die Marke iglo erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.
Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

Ehrlichkeit.
Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

Zuhören.
Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.

In einem Satz.

Schnell und kinderleicht zubereitet: iglo Gerührt & Verführt bietet acht verschiedene Gerichte – jedes fertig in maximal 10 Minuten.

Ideen zum Weitersagen.

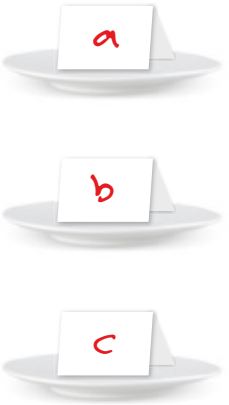
iglo Gerührt & Verführt hat Dich überzeugt? Dann gib auch anderen den Tipp!

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du iglo Gerührt & Verführt mit anderen teilen oder sie darauf aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:

Lade Freunde oder Mitbewohner **zu einem Kochabend** ein. Das ist die beste Möglichkeit, damit sie sich selbst auch von der schnellen und einfachen Zubereitung von iglo Gerührt & Verführt überzeugen können – und natürlich auch vom Geschmack. Dabei könnt Ihr das Pfannengericht z.B. auf mehrere Teller aufteilen und als Vorspeise essen. So bekommen alle etwas davon ab.

Du hast bei der Arbeit die Möglichkeit, iglo Gerüht & Verführt in der Pfanne zuzubereiten? Dann nutz‘ diese Chance doch und gönn‘ Dir eine leckere, warme Mahlzeit, die in maximal 10 Minuten zubereitet ist – ideal für die Mittagspause. Sicher werden dabei auch Deine Kollegen neugierig auf das neue Pfannengericht von iglo. Lass sie einfach probieren oder bereite auch eine Portion vor, die Du mit den Kollegen teilen kannst.

Du kannst auch eine **kleine Verkostungsaktion** für Freunde oder Verwandte, die zu Besuch kommen, organisieren: Bereitet gemeinsam z.B. drei verschiedene Sorten von iglo Gerührt & Verführt zu. Teilt jede Sorte in mehrere kleine Probier-Portionen auf und findet heraus, wie die einzelnen Gerichte in Eurer Runde ankommen.



Du hast Freunde und Bekannte, die weiter weg wohnen und nicht mitprobieren können? Teile ein appetitliches Foto des Pfannengerichts mit Ihnen per Facebook, Pinterest, Instagram, Twitter oder WhatsApp. Zusätzlich zum Bild kannst Du natürlich auch die Vorteile beschreiben. Berichte ihnen, dass es iglo Gerührt & Verführt in acht leckeren Sorten gibt und welche Du davon am liebsten magst. Oder gib Deine Erfahrungen mit der Zubereitung weiter, z.B. dass die Gerichte in maximal 10 Minuten fertig sind.

Die **besten Ideen zum Weitersagen** hast Du sicher selbst. Schreib uns, was Du tust, um iglo Gerührt & Verführt im Freundeskreis, bei Verwandten und Kollegen bekannt zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen und Fotos von Deinen Aktionen.

iglo in Deutschland.

2004 verschwindet die Gabel (unten) von den Packungen. Das neue Logo (oben) steht für Natürlichkeit und Genuss.

Die iglo GmbH ist das in Deutschland und Europa führende Markenunternehmen im Bereich Tiefkühlkost.

Unter dem Motto „So schmeckt das Leben“ bietet iglo täglich kulinarische Inspiration für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, gepaart mit exzellentem Geschmack und hohem Nährwertanspruch.

iglo ist seit 1959 im deutschen Tiefkühlsegment tätig und Marktführer unter den Marken in den Bereichen Gemüse und Fisch. Zu den erfolgreichsten Produkten der iglo GmbH zählen iglo Fischstäbchen, der iglo Rahm-Spinat mit dem Blubb und das original iglo Schlemmer-Filet.

Die iglo Fischstäbchen werden im Werk in Bremerhaven, der größten Tiefkühlfischfabrik der Welt, produziert. Den regionalen Schwerpunkt des iglo Gemüse-Werks im westfälischen Münsterland bildet der Anbau von Spinat, Kohl und diversen Kräutern, der in enger und langjähriger Zusammenarbeit mit den regionalen Familienbetrieben im Vertragsanbau erfolgt.

Das iglo Werk in Reken zählt zu den bedeutendsten Produktionszentren für Tiefkühlgemüse in Deutschland. Das Werk liegt inmitten von Ackerland von mehreren tausend Hektar.

Die Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden auf nachhaltige und sozialverträgliche Weise hergestellt und ernte- bzw. fangfrisch tiefgefroren.

Käpt‘n iglo wird grün.

Auf den iglo Gerührt & Verführt Verpackungen ist Käpt’n iglo in grüner Farbe dargestellt. Aber warum ist das so?

Fakten:

- Jeder Deutsche wirft durchschnittlich pro Woche Lebensmittel im Wert von mindestens 5,00 € weg, das sind mindestens 240,00 € pro Jahr.
- 1/3 aller weltweit produzierten Lebensmittel wandern in den Müll.

Um verantwortungsvolles Verhalten mit Nahrungsmitteln zu fördern, gibt es das Programm „Forever Food Together“. Als Anbieter von Tiefkühllebensmitteln nutzt iglo seine Möglichkeiten. Dazu konzentriert sich die Marke auf drei Ziele:

- Sie zeigt auf, wie alle daran mitwirken können, die Lebensmittelverschwendung mit Tiefkühlkost zu reduzieren und nachhaltige Entscheidungen zu treffen.
- Sie verbessert ständig ihr Angebot für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.
- Ihre Beschaffung, Zubereitung und Produktion von Lebensmitteln ist verantwortungsbewusst.

Markenikone Käpt‘n iglo hat als grüner Botschafter das Ruder übernommen. Mit Tipps und Tricks wird er künftig dabei unterstützen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Neben einem organisierten Einkauf, hilft zum Beispiel auch Tiefkühlkost – ob gekauft oder selbst eingefroren – dabei, den Lebensmitteleinsatz besser im Hinblick auf den tatsächlichen Verwendungszeitpunkt zu planen. Mehr Infos findest Du auf **fft.iglo.de**

Hintergrundinfo: Käpt’n iglo ist bereits seit 1985 bei der Marke an Bord. Der Seemann mit dem weißen Rauschebart ist eine der bekanntesten und beliebtesten Werbefiguren.

Schon gewusst?

Hier erfährst Du spannende Infos über das Thema Tiefkühlen – zum Staunen und Teilen mit Freunden.

Clarence Birdseye

- 1912 reist der US-amerikanische Entdecker und Wissenschaftler Clarence Birdseye in die Arktis. Dort beobachtet er, wie die dort lebenden Einwohner ihren Fisch haltbar machen, ohne dass der Geschmack leidet: Sie lassen ihn in der kalten Luft gefrieren. Fortan verfolgt Birdseye den Plan, Nahrungsmittel industriell zu frosten. Später lässt er einen Plattenfroster patentieren. Diese Gefriertechnologie legt den Grundstein einer neuen Lebensmittelindustrie.

- In den 1920er Jahren wurde die Tiefkühltruhe erfunden. Seitdem kann man Lebensmittel problemlos auf Vorrat kaufen, einfrieren und bei Bedarf auftauen.

- Lebensmittel, die sofort nach der Ernte bzw. Verarbeitung in den Kältetiefschlaf versetzt wurden, behalten ihre wertgebenden Inhaltsstoffe über Monate fast vollständig. Um Vitamin-Verluste bei Transport, Verarbeitung und Zubereitung zu minimieren, setzt iglo auf das „iglo Schnellfrost-Verfahren“ bei der Spinatverarbeitung: In nur rund 360 Minuten wird der Spinat geerntet, verarbeitet und tiefgefroren. Nur durch diese besondere Verarbeitung kann iglo hochwertige, schmackhafte und vitaminhaltige Produkte anbieten.

- Die Zubereitung in Wok oder Pfanne ist besser geeignet als Kochen in Wasser. Darin werden Vitamine und Mineralstoffe aus dem Gemüse nur unnötig ausgelaugt.

Zahlen und Fakten.

iglo Gerührt & Verführt.

Acht Pfannengerichte mit beliebten Rezepturen.

In maximal 10 Minuten fertig.

Frisch zubereitet mit hochwertigen und authentischen Zutaten – ohne Geschmacksverstärker.

Sechs italienische Pastagerichte und zwei asiatische Reisgerichte.

Erhältlich seit Oktober 2014 im Tiefkühlregal.

Unverbindliche Preisempfehlung:*
iglo Gerührt & Verführt 1-Portionspackung (350 – 375 g): 2,99 €
iglo Gerührt & Verführt 2-Portionspackung (700 – 750 g): 4,99 €

** Die Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.*

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C104579

trnd

www.trnd.com/iglo
Ansprechpartnerin bei trnd: keep_happy@trnd.com
© 2015 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München