



Das große Löffeln – leckere Bio-Suppen, die jedem schmecken

Little Lunch punktet mit Souper-Food

Augsburg, 24.03.2016 – Vormittags halb 12 in Deutschland und wieder stellt sich die Frage: Was gibt's gleich zum Mittagessen? Little Lunch hat die Lösung parat. Sieben abwechslungsreiche Suppen, jede einzelne eine Geschmacksexplosion, sind die Antwort auf Burger, Pizza und Junkfood. Was sich in den Gläsern des Augsburger Startups verbirgt, ist ein schmackhafter wie kunterbunter Mix aus traditioneller und experimenteller Spitzenküche.

Natürlich Bio, natürlich frisch!

Die vielfältigen und gehaltvollen Rezepte entstammen der Feder von Sternekoch Gerhard Frauenschuh. Neben vegetarischen und veganen Varianten, die außerdem glutenfrei sind, finden auch echte Fleischzähne garantiert ihre Lieblingssuppe. Praktisch und ungekühlt können die Gläser transportiert sowie aufbewahrt werden. Wer jetzt gleich an Konservierungsstoffe denkt, dem sei versichert: Alle Rezepte sind frei von künstlichen Zusätzen!

Und das sind die sieben Souper-Foods, die mittags den Schwung für den restlichen Tag versprechen:



Treue Tomate

Mit dem Besten aus der Tomate, einer frischen Basilikum-Note und der Schärfe der Chili ist die „Tomatensuppe“ ein verfeinerter Klassiker. Besonders Figurbewusste dürften die gerade einmal 47 Kilokalorien pro 100 Milliliter in der roten Suppe überzeugen.

Smashing Pumpkin

Orange, ganz ohne Orange – in „Kürbis Mango“ ist der Name Programm. Feiner Kürbis aus kontrolliert ökologischem Anbau verleiht dieser Suppe den typisch sämigen Charakter. Der fruchtige Mix aus Mangopüree, süßem Kokos und scharfem Ingwer treibt das Geschmackserlebnis auf die Spitze.



PRESSEINFORMATION



Bunte Asia Welt

Wenn Pekingsuppe auf Thom Kha Gai trifft, heißt es Asia-Alarm. In „Little China“ sind von C bis Z unzählige Zutaten enthalten. Lauch, Paprika, Sellerie, Zitronengras und viele weitere Gemüsesorten sowie pikanter Chili und Galgant machen diese Rezeptur zu einem echten Suppenfeuerwerk – voll BIO!

Yumaste

Bunt wie in einem Bollywood-Streifen präsentiert sich das Aromaspektrum von „Little India“. Banane, Koriander, Kurkuma, Pfeffer und Pastinake bringen sowohl Süße, Würze als auch Schärfe ins Glas. Hier ringen selbst echte Connaisseure mit ihren Geschmacksknospen beim Entdecken der Zutaten.



Haddu Möhrchen?

Glatt püriert und mit würzigem Curry verfeinert, steckt in „Karotte Orange“ die Power aus der beliebten gelben Rübe. Zum gesunden Wurzelgemüse gesellen sich Ingwer, Kokos und fruchtige Orange. Heraus kommt ein leckeres, veganes und glutenfreies Rezept, frei von künstlichen Zusätzen.

Chickeria

Lust auf Fleisch – Eine richtige Hühnersuppe braucht vor allem eines: viel Zeit. Da kommt es gerade recht, dass „Little Chicken“ im Glas bereits prima abgeschmeckt ist und nur darauf wartet ausgelöffelt zu werden – inklusive Bio-Hühnerfleisch, Bio-Gemüse und leckeren Bio-Nudeln.



Hung(a)ry!

Little Lunch hat die Sterne-Gulaschkanone angeschmissen. Den Neujahrs-Klassiker gibt es, wie alle anderen Suppen, im perfekten Format – nämlich als 350-Milliliter-Glas mit Drehverschluss. Das Beste daran: Paprika, Tomatenmark und Rindfleisch – einfach alles in dieser Suppe ist BIO!

In diesem Sinne: Mahlzeit!

www.littlelunch.de | www.instagram.com/littlelunchsoup | www.twitter.com/littlelunchsoup | www.facebook.com/littlelunchsoup

Pressestelle Little Lunch

kiecom GmbH | Sven Fischer | Rosental 10 | 80331 München
Tel.: +49 89 23 23 62 0 | Fax: +49 89 23 23 62 20 | fischer@kiecom.de