

# TK-Report, 28.2.2018

## Frenzel: Relaunch der Gemüse- und Pfannen-Gerichte



Die tiefgekühlten Gemüse-Schalengerichte der Marke Frenzel sind ab sofort in neuer Optik, mit verbessertem Geschmack und mit neuen Rezepturen erhältlich, teilt das Unternehmen mit. Neben einem modernen, neuen Verpackungsdesign für die 300-Gramm-Schalen wurde das Sortiment um vier vegane Angebote ergänzt, die Saucen mit Kräutern verfeinert und die Gemüsemischungen neu zusammengestellt. Die Range der Frenzel-Gemüse-Gerichte setzt sich somit aus dem fettarmen und ballaststoffreichen „Farmers-Gemüse“ mit Pastinakenwürfeln, Karottenscheiben und neuer Kräutersauce, dem fettarmen und veganen „Romanesco-Mix“ mit einem Anteil von 26 Prozent Romanesco in der Rezeptur und dem ebenfalls fettarmen und veganen „Feldgemüse auf Reis“ mit Paprikawürfeln, Brokkoli und neuer Kräutersauce zusammen. Des Weiteren besteht das Sortiment der Frenzel-Gemüse-Gerichte aus dem „Süßkartoffelmix mit grünem Pesto“, einer laut Unternehmen neuen, trendigen Süßkartoffelmischung mit grünem Pesto sowie ohne Farbstoffen in der Rezeptur, aus dem Gericht „Asiatischer Gemüsemix mit Mango und Hähnchen“, einer Mischung mit Mangowürfeln und Hähnchenwürfeln, sowie aus dem ebenfalls ballaststoffreichen und veganem Gericht „Italienischer Gemüsemix mit Tomatensauce“, laut Frenzel ein mediterranes Gemüse mit Conchiglie-Nudeln, Auberginenwürfeln und Tomaten-Basilikum-Sauce. Zur Zubereitung können die Gerichte Frenzel zufolge für 5-8 Minuten in der Mikrowelle erhitzt oder 8-10 Minuten in der Pfanne gebraten werden. Neu im Programm von Frenzel sind außerdem zwei Tiefkühl-Pfannengerichte in der 600-Gramm-Packung. So besteht das „Fitnessgemüse mit Pesto“ aus einer bunten Gemüsemischung mit Romanesco, Paprika, Erbsen, Karotten, Mais und mit einer Pesto-Sauce und wird laut Frenzel ohne Farbstoffe hergestellt. Das „Fitnessgemüse mit Tomaten-Sauce“ setzt sich aus einer fettarmen Gemüsemischung, die unter anderem aus Brokkoli, Kartoffelwürfeln, Brechbohnen und Tomatenwürfeln besteht, zusammen. Beide Tiefkühl-Pfannengerichte eignen sich Frenzel zufolge aufgrund ihrer Zusammensetzung für die ballaststoffreiche Ernährung. Quelle & Bild: [Frenzel Tiefkühlwerke](#) (Februar 2018, Autor: Olaf Behnel)

