
PRESSEMITTEILUNG

Schüsselweise Trendfood genießen mit den Fitness Bowls von Aramark

Abwechslungsreich, bunt und voller Powerzutaten sind die trendigen Bowl-Gerichte, um die in New York, London und Berlin gerade niemand mehr vorbei kommt. Sie bestehen immer aus knackigem Gemüse, innovativen Toppings und feinwürzigen Dressings und sind das ideale Zusammenspiel aus würzig, fruchtig, cremig und crunchy. Aramark hat sich von dem internationalen Trend inspirieren lassen und bietet zum Kulinarischen Highlight vom 11. bis 22. Juni Poké Bowls, Buddha Bowls und viele weitere Schüsselgerichte zum Frühstück und Lunch an.

Neu-Isenburg, Juni 2018. Ob herzhaft oder süß, zum Frühstück, als Hauptgericht zum Mittag oder als Dessert, eine Bowl passt zu jeder Tageszeit. Auch für jede Geschmacksrichtung - maritim, orientalisches oder mediterran - sind die Schüsselgerichte genau das Richtige. Die Poké Bowl zählt dabei zu einer der beliebtesten Bowls. Das Traditionsgericht hawaiianischer Fischer wurde in New York in kleine, stylische Schüsseln gefüllt und anschließend durch japanische Einflüsse abgewandelt. Meistens besteht eine klassische Poké Bowl aus mariniertem Lachs oder Thunfisch auf Reis, gemixt mit frischem Obst und Gemüse wie Avocados, Ingwer oder Algen und einem Dressing mit Sojasoße und Sesamöl. „Auch wir bieten eine Poké Bowl an und bringen damit den Geschmack aus Hawaii in die Schüsseln. Wir servieren Lachs auf Basmatireis, der mit Kokos, Limette und Wasabi verfeinert wird“, erklärt Lukas Rohé, Leiter der Produktentwicklung bei Aramark.

Besonders eiweißreich wird es mit den Buddha Bowls, denn hier sorgen Zutaten wie Bohnen, Erbsen oder Edamame für den richtigen Proteinkick. „In Anlehnung an die Buddha Bowls bringen wir ein Gericht mit Linsen, Kichererbsen, Avocadoballs, Kürbis und Minze in die Schüsseln“, sagt Rohé. Sehr trendy sind auch die Bowls, die mit sogenannten Superfood-Zutaten wie Granatäpfeln,

Mandeln oder Quinoa ergänzt werden. Sie enthalten eine Vielzahl an verschiedenen Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien. „Damit jeder eine Schüssel nach seinem Geschmack findet, runden wir mit unserer Superfood-Bowl das Angebot für die Aktion ab. Couscous, Granatäpfel, Cashewkerne, Kirschtomaten und Ziegenkäse liefern dafür das perfekte Zusammenspiel.“

Weitere Informationen finden Sie unter www.aramark.de

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messogastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holdings GmbH & Co. KG
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Miriam Hock, Miriam Walter
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 14
m.hock@gourmet-connection.de
m.walter@gourmet-connection.de

