

Presseinformation

Oberreute, im Oktober 2024

SIMPLY HEARTWARMING

Simply V und Gina Kaas lassen mit herbstlichem Comfort Food simply Herzen schmelzen

- **Herzhaft. Herbstlich. Herrlich.**
Cremiges Gemüseensemble mit Simply V Gerieben “Gratin”
- **Digital Creator und Tastemaker Gina Kaas liefert Inspiration für Comfort Food, das von der Küche direkt ins Herz geht**

Die gemütliche Zeit des Jahres lädt dazu ein, sich kulinarisch zu verwöhnen und sich mit den Liebsten um den Tisch zu versammeln. Comfort Food hat die Kraft, Erinnerungen zu wecken und besondere Momente zu schaffen – sei es durch ein nostalgisches Gericht aus der Kindheit oder eine gesellige Mahlzeit mit den Liebsten. Gemeinsam mit Digital Creator und Foodie Gina Kaas, die die kulinarische Wärme des Herbstes am liebsten gemeinsam mit den Menschen um sie herum teilt, schafft Simply V eine moderne Interpretation von Comfort Food, bei der Wohlbefinden und kulinarische Freude im Einklang sind. Passend zum Herbst wird es auch bei Gina mit den pflanzlichen Käsealternativen von Simply V bunt auf dem Teller. Ihre Rezeptidee eines **cremigen und gleichzeitig knusprigen Gemüseensembles** mit dem besonders würzigen **Simply V Gerieben Gratin**, interpretiert Wohlfühlmomente neu und pflanzlich. “Wenn die Tage kürzer und die Abende kühler werden, ist Comfort Food die wärmende Umarmung, die der Herbst kulinarisch mit sich bringt”, so Gina Kaas.

Auf den Tisch kommen bei Gina nur Sachen, die sie auch selbst gerne mag und die sich perfekt für gemütliche Abende allein auf der Couch oder mit Freunden oder der Familie am Tisch eignen. Das Rezept vereint die vertraute Wärme von klassischem Comfort Food mit einem modernen Aromen-Twist und zeigt, wie vielseitig und bunt pflanzliche Küche sein kann. Frische, einfache Zutaten und der besonders charakteristische Knusper und Schmelz der geriebenen, pflanzlichen Käsealternative von Simply V, Gerieben Gratin sorgen für ein Geschmackserlebnis mit allen Sinnen. Die Zusammenarbeit mit Gina Kaas ist für Simply V Herzensangelegenheit. Ihre Leidenschaft für gutes, einfaches Essen und ihr Gespür für kreative Rezepte ergänzen sich perfekt mit den Produkten von Simply V. Gemeinsam zeigen sie, dass Comfort Food auch pflanzlich unwiderstehlich sein kann. Comfort Food à la Simply V bringt Wärme und Zufriedenheit auf den Teller und schafft unvergessliche Momente mit den Liebsten.

Presseinformation

Rezept vereint die beliebtesten Aromen des Herbstes

Mit ihrem Rezept vereint Gina Kaas die beliebtesten Aromen des Herbstes in einem Gericht. Die Kombination von buntem, saisonalem Gemüse mit der würzigen Raffinesse von Simply V Gerieben Gratin schmeckt nicht nur lecker, sondern reflektiert auch eine kulinarische Richtung, für die Simply V und Gina Kaas gleichermaßen stehen: simply, kreativ, leicht, emotional und aromatisch - von der Küche direkt ins Herz. "Ein solches Gericht ist für mich mein Herbst-Moment. Die Mischung aus Süßkartoffeln, Kartoffeln und Rote Beete schreit nach einem Wohlfühl-Gericht, das unter einer goldbraunen, knusprigen Simply V Kruste mehr als perfekt wird. Es ist der Inbegriff herzhafter Gemütlichkeit, in wenigen Minuten gezaubert und mit einem Lächeln im Gesicht geschlemmt", kommentiert Gina Kaas die Rezeptidee.

„Comfort Food ist für uns mehr als ein saisonaler Trend – es ist ein Gefühl von Geborgenheit, das wir auf den Teller bringen möchten. Bei Simply V glauben wir, dass wahres Comfort Food nicht nur die Seele berührt, sondern auch für ein gutes Bauchgefühl sorgt. Mit unseren pflanzlichen Käse-Alternativen schaffen wir Genussmomente, die leicht und lecker sind und gleichzeitig das Verlangen nach Aromatik, Knusper, Schmelz und den charakteristischen Käsefäden voll erfüllen. Ginas kulinarisches Gespür passt perfekt zu Simply V und den Werten der Marke“, kommentiert Chiara Böker, Simply V Marketingleitung, die Zusammenarbeit.

Simply V Gerieben

Die pflanzlichen Produkte der Marke sind vielseitig einsetzbar und geschmacklich überzeugend. Die beiden Sorten der geriebenen, pflanzlichen Käsealternative, „Gratin“ und „Pizza“ bringen geschmackvolle Abwechslung auf den Tisch und sind ideal geeignet zum Überbacken von Gratins, Pizza, Lasagne, Aufläufen, aber auch für die Gemeinschafts-Klassiker Fondue und Raclette. „Pizza“ ist die milde Variante, während „Gratin“ die würzige Wahl zum Dahinschmelzen ist. Die geriebenen Varianten sind die ideale Alternative zu Streukäse und vereinen das Beste aus beiden Welten – Komfort für die Seele und ein gutes Bauchgefühl. Der Kitchen-Hack zum noch besseren Dahinschmelzen: ein paar Spritzer Wasser vor dem Backen auf das ausgestreute Produkt geben und dann wie gewohnt backen.

Über die E.V.A. GmbH und Simply V

Die E.V.A. GmbH wurde 2015 als Antwort auf den Wandel der Esskultur und der damit einhergehenden wachsenden Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln gegründet. Als Teil der Hochland-Gruppe mit Sitz im Allgäu verfügt das Unternehmen über ausgereiftes Käse-Know-how und entwickelt und produziert pflanzliche Alternativen für viele beliebte Käse-Kategorien.



Presseinformation

Mit der Marke Simply V stellt die E.V.A. GmbH die beliebtesten pflanzlichen Käse-Alternativen her und ist damit Marktführer im Segment. Die Mission ist simple: sie machen pflanzliche Käse-Alternativen einfach, bunt & lecker. Simply V – Simply Good. Sie bringen Farbe in den Kühlschrank und Geschmack auf den Tisch, durch ihr breites Portfolio ist für jeden etwas dabei!

Simply V gibt es zum Streichen, als Scheiben oder geriebene Varianten, als Feta- und Mozzarella-Alternativen, sowie für Grill und Pfanne. Die Produkte werden mit wenigen, ausgesuchten Zutaten hergestellt, schmecken wie Käse und können genauso verwendet werden.