

MARKT & PRODUKTE

Drei neue Heringsfilets Pur



Kommen ohne Öl oder Aufguss aus: die drei neuen Heringsfilets Pur
/ Foto: Friesenkrone

Nach dem Erfolg der beiden Friesenkrone Matjesfilets Pur hat der Fischfeinkostexperte aus Marne jetzt sein pures Sortiment um die Varianten Classic, Dill und Cassis-Rote Bete erweitert.

Laut Friesenkrone kommen die Heringsfilets Pur zugunsten der Verarbeitung nahezu ohne Öl und Aufguss aus. Zudem schon ihre Form Ressourcen und verursache keinen Entsorgungsaufwand. Geschmacklich sind die drei neuen Heringsfilets Allroundtalente: Die pure Classic-Variante etwa lässt sich mit rotem Pesto, Möhren, Sprossen, Salat und Schnittlauch präsentieren. Zu Heringsfilet Pur Dill passen Babyspinat, rote Zwiebelringe sowie dünn gehobelte Gurkenscheiben und Champignons. Für das Heringsfilet Cassis-Rote Bete empfiehlt das Unternehmen, es zusammen mit Avocado, Avocado-creme, Streifen von getrockneten Tomaten, kleingewürfelter roter Bete, Salat und Kräutern auf einer Scheibe Bauern- oder Krustenbrot anzurichten.

Die drei neuen Pur Heringsfilets werden großverbraucherfreundlich in 500-Gramm-Schalen mit je zehn Filets angeboten. Eine Verkaufseinheit umfasst sechs Schalen pro Karton.