gastrotel

MARKT & PRODUKTE

Flosse trifft Knolle

Die Heringshappen in Currysauce von Friesenkrone sind bereits servierfertig / Foto: Friesenkrone

Mit seinen elf Matjes- und Heringshappen bereichert Friesenkrone kulinarisch die herbstliche Küche. Unter dem Motto ?Flosse trifft Knolle? können Küchenchefs und Gastgeber ihre Gäste mit geringem Aufwand verwöhnen. Kreative Rezepte und Verkaufsförderungsmaterial rund um Happen & Kartoffeln stellt Friesenkrone bereit. Pfiffige Rezepturen, üppige Fischhappen, cremige Saucenvielfalt und der Einsatz von Gemüse und Kräutern zeichnen die elf Happen-Kreationen aus. Sie schmecken zu Pell-, Back- und Bratkartoffeln oder auch zu knusprigem Brot. Dabei lassen sich die Matjes- und Heringshappen einfach und gelingsicher auf dem Teller in Szene setzen. Die servierfertigen Bissen aus nordatlantischem Hering sind zart, würzig, sowie leicht und frisch im Geschmack.

Happen für Matjes und Herings-Liebhaber

Zur Auswahl stehen unter anderem: Der Matjes-Happen mit Apfel und Gemüse. Er besteht aus mildgereiften Matjesfilets, nach spezieller Rezeptur veredelt mit Äpfeln, Paprika und roten Zwiebeln. Außerdem Roter Heringssalat mit Roter Bete, Zwiebeln, Gurke und Apfelwürfeln in milder Sauce, sowie Dill-Happen mit würzigen Cornichons und die pikanten Sherry-Happen.

Die Fischrohware wird vom Qualitätsteam begutachtet und eingestuft, nur Partien aus der höchsten Qualitätsstufe gelangen in die Matjes- und Heringshappen. Dazu kommen frische Kräuter, Gemüse und Obst aus der Gartenküche. Alle Zutaten werden in Handarbeit zusammengefügt und vorsichtig vermengt. So erreicht Friesenkrone eine gleichmäßige

Verteilung sowie eine schonende Behandlung der Fisch- und Gemüseanteile. Die elf Happen sind in Gebindegrößen von 900 beziehungsweise 950 Gramm erhältlich. In einem Verkaufstray finden sich je drei Schalen.