

MARKT & PRODUKTE

## Köstlich durch die kalte Jahreszeit



„Für Feste nur das Beste“: Die Friesenkronen Winterbroschüre zeigt die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des Fischfeinkostangebotes mit bester Rohware aus Norwegen. Im Bild: Friesenkronen

Matjeshappen mit Preiselbeere / Foto: Friesenkronen

**Herzhafte, gut gewürzte Gerichte sind ein wärmender Lichtblick in der kalten Jahreszeit.**

Kräftige Speisen mit Fisch, raffinierte Feinkostsalate wie auch deftige Snacks haben Saison, wenn die Tage kälter und die Nächte länger werden. Wie Küchenchefs mit Fischfeinkost ihre Gäste im Winter und über die nahenden Festtage glücklich machen können, zeigen die Experten von Friesenkronen.

Passend zur winterlichen Festsaison haben sie eine Auswahl an Fischfeinkostprodukten zusammengestellt, mit denen sich im Handumdrehen winterliche Genüsse und festliche Angebote zaubern lassen. Dazu hält Friesenkronen innovative Profi-Rezepte bereit, die auf der Website, auf Facebook und Instagram abgerufen werden können.

Unter dem Motto „Für Feste nur das Beste“ zeigt die Friesenkronen Winterbroschüre die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des Fischfeinkostangebotes. Von Garnelensalat orientalisch über Gabelrollmöpfe mit knackigen Cornichons bis zu Heringsfilets mit leichter Sherry-Note und in sahniger Sauce haben die Experten aus Marne eine festliche Auswahl aus den reinen Filets, Marinaden, Feinkostsalaten und moderne Fischinnovationen getroffen. Größter Wert liegt dabei auf der besten Rohware aus kontrollierten Fanggründen und nachhaltiger Fischerei sowie hochwertigen Zutaten.

Informationen zur Friesenkronen Winterbroschüre finden sich auf Facebook und Instagram sowie unter .