

MARKT & PRODUKTE

Sommermatjes



Nur für kurze Zeit: Sommermatjes von Friesenkrone, hier im Zucchini-mantel mit Süßkartoffel-Gnocchi / Foto: Friesenkrone

In der Nordsee aufgewachsen und vor der Küste Dänemarks gefangen, veredelt Friesenkrone kleine Sommerfang-Heringe zu feinen Sommermatjesfilets als Limited Edition.

Den Hering mit dem ideal hohen Fettgehalt gibt es jetzt: Zu dieser Jahreszeit bietet die Nordsee die beste Nahrungsquelle für den Schwarmfisch. Deshalb ist der Sommermatjes zeitlich begrenzt verfügbar. Um eine schnelle Verarbeitung der empfindlichen Fische zu gewährleisten, hat Friesenkrone das Fanggebiet vor Dänemark ausgewählt. Direkt nach der Anlandung wird die Fischrohware weiterverarbeitet und reift in einem schonenden und Verfahren zum Sommermatjes heran. Dank seiner feinen und zarten Fleischstruktur sowie seines hohen Fettgehalts von 18 bis 24 Prozent überzeugt er durch einen milden und aromatischen Geschmack.

Der Matjes harmoniert mit Gemüse, Kräutern und sogar Früchten. Seine natürliche Filetgröße mit einem Gewicht von rund 40 Gramm bietet die ideale Tellermitte und eröffnet viele kreative Möglichkeiten: Gastrotaugliche Rezepte ? etwa als Sommermatjes im Zucchini-mantel mit Süßkartoffel-Gnocchi oder in einer Sommermatjes-Bowl mit Hirse, Spinat, Tomaten, Mango und Avocado ? hält Friesenkrone bereit.

Das Unternehmen verarbeitet nur MSC-zertifizierte Heringsqualitäten aus dänischem Sommerfang, nach hauseigener Rezeptur gereift und mit natürlichem Salz fein gewürzt. Die Heringsfilets werden handverlesen. Friesenkrone Sommermatjes gibt es als 1.500 Gramm Gebinde mit 32 Filets und Matjesfilets Nordischer Art in Rapsöl in der 250 Gramm Packung mit vier Filets. Zusätzlich schnürt Friesenkrone ein Promotionspaket für Profiverwender mit

Präsentationsmaterialien wie Plakaten und Tischaufstellern sowie Rezepten.