

MARKT & PRODUKTE

Winterfang aus Nordnorwegen



Großes Filet mit festem Fleisch: rauchiger Wintermatjes mit Kartoffel-Speck-Talern / Foto: Friesenkrone

Der Winterhering für Friesenkrone kommt aus nahrungsreichen und kalten Gewässern, was für seine feste Filetstruktur und seinen vollen sowie kernigen Geschmack verantwortlich ist. Das Unternehmen aus Marne legt für seine Fischfeinkost größten Wert auf nachhaltige Rohware. Der Winterfang wird von erfahrenen Fischern schonend mit der Ringwaden-Methode in den kontrollierten norwegischen Fischgründen gefangen. Außerdem kann der Winterhering dank kurzer Anlandungswege sofort weiterverarbeitet werden. Die besondere Herkunft der Rohware aus Nordnorwegen erkenne man am typischen Geschmack. Die festen, etwa 70 Gramm schweren Filets würden klar und voll schmecken, sie würden sich sowohl ideal für klassische Matjesgerichte als auch für moderne Rezepturen, etwa als Sushi, eignen. Dank der Filetgröße hat der Profikoch eine ideale Ausgangslage für die kreative Küche.

Friesenkrone hat norwegischen Winterhering als Der große Klassiker in drei Varianten im Programm: Matjesfilets Nordischer Art, Heringsfilets nach Matjes-Art und Matjesfilets mit zarter Rauchnote. Maßgeschneidert für Großverbraucher gibt es die Matjesfilets Nordischer Art in drei Gebindegrößen mit 2.500, 1.000 und 250 Gramm; Heringsfilet nach Matjes-Art und Matjesfilet mit zarter Rauchnote als 2.500- und 1.000-Gramm-Schalen.

