



Klein und lecker:
das Fingerfood aus dem
Meer – Friesisch Tapas.

Aus Liebe zum **Fisch**

Dort wo der Wechsel von Ebbe und Flut das Leben bestimmt, ist Friesenkron zu Hause. Das Marner Unternehmen schreibt hier weiter an seiner über hundertjährigen Erfolgsgeschichte. Eine erfahrene Crew aus rund 250 Beschäftigten hält das 1904 gegründete Familienunternehmen auf Kurs. Selbst auf unbekannteren kulinarischen Routen segelt es sicher ans Ziel.

Denn Fisch ist für Friesenkron nicht einfach ein Produkt, sondern ein Geschenk der Natur, das gut schmeckt und gesund ist. „Leckere Fischfeinkost für hochwertigen Fischgenuss aus nachhaltiger Fischerei“, laut die Mission. Seine hohe Kompetenz in Sachen Fischfeinkost führt der Experte mit frischen, innovativen Ideen für den Markt zeitgemäß fort. Mit eigener Produktentwicklung und hochwertiger Manufakturleistung setzt Friesenkron frische Impulse im Außerhaus-Geschäft, zum Beispiel:

SJØ, das echt norwegische Matjesfilet, von Friesenkron und norwegischen Wissenschaftlern speziell für die junge Zielgruppe entwickelt, gibt der beliebten Matjes-Tradition ein frisches Gesicht. SJØ (sprich Schö = die See auf Norwegisch) zeigt in der gehobenen und jungen Küche, wie vielseitig kreativ einsetzbar Matjes sein kann. Dank seines klaren Geschmacks, seines appetitlichen Aussehens und seiner milden Salznote punktet SJØ in unterschiedlichsten Rezepturen.

Allroundtalent: SJØ, das echt norwegische Matjesfilet von Friesenkron.



Fingerfood aus dem Meer – Friesisch Tapas

Unter dem Motto „Von klassisch bis Streetfood – so lecker, frisch und jung kann Matjes schmecken“ präsentiert das Unternehmen heute den Hering so, wie man ihn noch nie geschmeckt hat: in kreativen Snacks und Streetfood-Kreationen sowie innovativen Brötchenkonzepten mit einem Matjes ohne Öl. Auch das erste Fingerfood mit Fisch – **Friesisch Tapas** – wird aktuell um trendige Sorten erweitert.

Das Erfolgsrezept von Friesenkron beginnt mit bester Rohware – in den kontrollierten Fischgründen der Norwegischen See gefangen. Eine langjährige Kooperation mit den norwegischen Fischern der Pelagia und Norge gewährleistet sowohl höchste Qualität als auch Nachhaltigkeit. Bereits bei der Rohwarebeschaffung prüfen Friesenkron-Mitarbeiter die Qualität und Verarbeitung persönlich vor Ort. In Marne angekommen, veredelt Friesenkron das „Silber der Meere“ mit traditionell handwerklichem Können: Die Heringsfilets sind handverlesen, nur die Besten gelangen in die Verpackung.

Erfahrung und Inspiration Hand in Hand

Ausschließlich frische Zutaten finden Verwendung. So wird das Familienunternehmen zum einen seinen eigenen hohen Ansprüchen an Qualität gerecht, zahlreiche Zertifizierungen bestätigen dies. Zum anderen erfüllt Friesenkron die Wünsche von Küchenchefs, Gastronomen und Caterern. So gehen Erfahrung und Inspiration stets Hand in Hand: „Aus Liebe zum Fisch“ zeichnet sich Friesenkron als Vorreiter in der Kategorie Fischfeinkost aus. Leckere Rezepte und Informationen unter www.friesenkron.de.

**Friesenkron Feinkost
Heinrich Schwarz
& Sohn GmbH & Co. KG**

Alter Kirchweg 18 D | 25709 Marne
Telefon: +49 (0) 4851 803-0 | Telefax: +49 (0) 4851 803-42
E-Mail: info@friesenkron.de | Web: www.friesenkron.de

