

FIT IST, WER FISCH ISST!



Jürgen Dohrn

Dipl. oec. troph.
Leitung Produktentwicklung
und Qualitätssicherung



Julia Schulze: Welche Produkte von Friesenkrone sind für die Sozialverpflegung geeignet?

Jürgen Dohrn: Im Grunde können alle Friesenkrone-Produkte für die Sozialverpflegung eingesetzt werden, jedoch sind wir bei der Entwicklung der „Leicht und bekömmlich“ Range besonders auf die Bedürfnisse von sozialen Einrichtungen eingegangen.

Julia Schulze: Auf welche Parameter haben Sie dabei genau geachtet?

Jürgen Dohrn: Neben der Wirtschaftlichkeit ist natürlich die Funktionalität der Produkte entscheidend. Die Schalen sind wiederverschließbar und einfach zu portionieren. Die milden Rezepturen haben eine hohe Akzeptanz und sind zur optimalen Bekömmlichkeit mild in Salz und Säure.

Julia Schulze: Die wertvollen Fettsäuren und Eiweiße der Heringsprodukte sind schon länger bekannt, welche aktuellen Erkenntnisse haben Sie noch?

Jürgen Dohrn: In Seefischen wie dem Hering ist z.B. das Spurenelement Selen in nennenswerter Menge zu finden. Da Selen an Eiweiß gebunden ist, bietet Seefisch einen idealen Träger für dieses Spurenelement. Im Alter, in der Schwangerschaft und bei Krankheit steigt der Bedarf an Selen. 100 g Hering decken bereits die Hälfte der laut DGE empfohlenen täglichen Zufuhrmenge an Selen. So können die Friesenkrone-Produkte einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten.



Probieren Sie besonders zur Weihnachtszeit den Friesenkrone Brathering auf Apfelrotkraut mit Walnüssen!

Jürgen Dohrn

Kontakt

Bei Fragen zu unseren Produkten und den Inhaltsstoffen stehe ich Ihnen gerne unter qualitaet@friesenkrone.de oder 04851-803-0 zur Verfügung.



Fischfeinkost in bester Qualität

www.friesenkrone.de