

Zwölf kleine Köstlichkeiten: Friesisch Tapas.



Friesisch Tapas – das erste Matjes-Fingerfood



Friesisch modern: Friesisch Tapa Birne-Bohne-Speck.

Tapas mal anders: Ob als Tellergericht im Restaurant, als Snack auf der Terrasse, im Szenelokal oder an der Bar, wenn der kleine Hunger kommt, wünscht sich der Gast einen herzhaften und doch raffinierten Snack. Dank handwerklicher Herstellung und

besten Rohware erfüllen die „Friesisch Tapas“, das erste Fingerfood aus der Friesienkronen-Manufaktur, diesen Wunsch.

Die kleinen Genuss-Stückchen sind zum Snacken der Hit – mit regionalen Zutaten und aus

handverlesenen Produkten. Insgesamt zwölf kleine, tiefgefrorene Köstlichkeiten hält Friesienkronen genussbereit. Außerdem passen Friesisch Tapas nicht nur zu einem Glas Sekt oder Weißwein, auch mit Bierspezialitäten harmonisieren sie ideal: Beide Naturprodukte sind der handwerklichen Tradition und ihrer Herkunft verpflichtet.

Etwa zwei Drittel der Friesisch Tapas sind mit Matjes oder Hering veredelt, aber auch Eismeerforelle und Räucherlachs kommen zum Einsatz: zum Beispiel "Hering Finkenwerder Art": Sherry-Heringsfilet, umhüllt von einer Frischkäsecreme mit Garnelen, umwickelt mit einem seeluftgetrockneten Schinken. "Birne-Bohne-Speck friesisch modern": zwischen herzhaftem Speck-Bisquitboden und einem Birnen-Bohnen-Topping befindet sich eine geräucherte Eismeerforelle in milder Frischkäsecreme. "Tartar vom Räucherlachs" auf herzhaftem Marner Schwarzbrot, gebettet in eine Frischkäsecreme und gekrönt

von Steinburger Apfelkompott. Matjeswickel mit Spinat und Matjes-Bontjes mit Frischkäse und Schwarzbrotkräutermantel. Ab Herbst 2018 sind neue Sorten im Angebot, darunter Ideen mit Räucherlachs und Thunfisch, in verschiedenen leckeren Cremes und Ummantelungen.

Friesisch Tapas sind auch beim Küchenteam beliebt, denn das Handling geht schnell und ist sicher. Friesienkronen hält sie in 30er Gastronomieschalen bereit – schonend tiefgefroren. Die zwölf unterschiedlichen Friesisch Tapas werden in vier Mischkisten mit je drei Varianten angeboten, insgesamt 30 Stück je ca. 20 Gramm. Auftauen lassen sie sich einfach und ohne Wasserabsatz im Kühlschrank oder Kühlraum – am besten servierfertig auf einem Löffel oder Schälchen.

Details unter www.friesienkronen.de sowie auf der Facebook-Seite von Friesienkronen.



Mit seeluftgetrocknetem Schinken: Hering Finkenwerder Art.

