



Besonders mild und aromatisch: Sommermatjes von Friesenkrone passt zu Gemüse und Früchten wie in der Sommermatjes-Bowl mit Hirse, Spinat und Tomaten.

Saison-Highlight Sommermatjes

Nur für kurze Zeit bei Friesenkrone

Sommermatjes – der kleine feine Nordseefang in limitierter Menge liebevoll veredelt: Um die Topqualität des Friesenkrone Sommermatjes zu gewährleisten, ist die Rohware entscheidend. Der Hering mit dem dafür notwendigen hohen Fettgehalt wird im Juni erwartet, da die Nordsee zu dieser Jahreszeit die beste Nahrungsquelle für den Hering bietet. Deshalb ist die spezielle Heringsrohware auch nur zeitlich begrenzt verfügbar.

Um eine schnelle Verarbeitung der empfindlichen Heringe zu gewährleisten, hat Friesenkrone das Fanggebiet vor Dänemark ausgewählt. Direkt nach der Anlandung wird die edle Fischrohware weiterverarbeitet und reift dank eines schonenden Verfahrens zum begehrten Sommermatjes heran.

Durch seine besonders feine und zarte Fleischstruktur und seinen



hohen Fettgehalt von 18 bis 24 Prozent erhält der Sommermatjes seinen einzigartig milden, aromatischen Geschmack und ist durch die begrenzte Menge ein exklusiver Artikel in der Sommersaison. Der edle Sommermatjes harmoniert gut mit leichten Sommeraromen, etwa mit knackigem Gemüse, Kräutern oder sogar mit frischen Früchten. Seine natürliche Filetgröße mit einem Gewicht von ca. 40 g ergibt eine ideale Tellermitte.

Steckbrief Sommermatjes

- In der Nordsee aufgewachsen und vor der Küste Dänemarks gefangen
- Kurze Transportwege für die schnelle Veredelung
- Hoher Fettgehalt von 18 bis 24 Prozent
- milder aromatischer Geschmack
- MSC-zertifiziert

Friesenkrone Sommermatjes „Matjesfilets Nordischer Art in Rapsöl“ gibt es nur für kurze Zeit von Juni bis September: groß-



Matjes-Sommerrolle Asia mit Mango und grünem Spargel.

REZEPTTIPP

Sommermatjes-Bowl mit Hirse, Spinat, Tomaten, Mango und Avocado

Zutaten für 1 Bowl: 70 g Friesenkrone Sommermatjes, 30 g gelbe Tomaten, 40 g Cocktailtomaten, 60 g gekochte Hirse, 40 g Avocado, 30 g Mango, 20 g Baby-Spinat, 1 g gepoppte Hirse, 30 g Zitrus-Vinaigrette
Zubereitung: Friesenkrone Sommermatjesfilet halbieren, mit Gemüse- und Obstspalten, halbierten Tomaten, Spinat und gekochter Hirse anrichten, Zitrus-Vinaigrette darüber geben, mit gepoppter Hirse betreuen.

verbraucherfreundlich in der 1.500 g Packung mit 32 Filets sowie in der 250 g Packung mit 4 Filets. Das Ganzjahres-Sortiment Herings- und Matjesfilet-Sortiment von Friesenkrone hält weitere Produktvarianten bereit, mit dem sich Gäste in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ideenreich verwöhnen lassen.

Ein attraktives kostenloses Promotionspaket von Friesenkrone mit Postern und Speisekarten macht den Essensgästen zusätzlich Lust auf den feinen Sommermatjes. Es kann unter promotion@friesenkrone.de angefordert werden. Weitere Informationen und sommerliche Rezepte unter www.friesenkrone.de