

Auf, Richtung Back-Bord

SCHRITT FÜR SCHRITT
ZUM SCHNELLEN SNACK

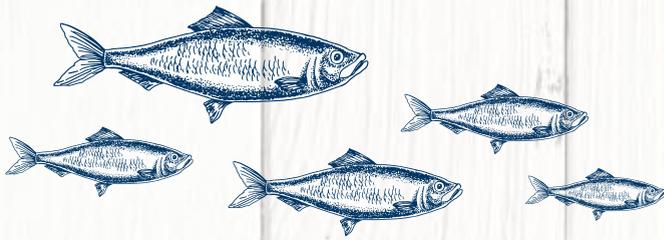
Kommen Sie an Bord



Ein knuspriges Brötchen belegt mit lecker-deftigem Matjes- oder Heringsfilet – ein natürliches, ehrliches Duo für Meergenuss: Die Begeisterung für Matjes- und Heringsbrötchen soll jetzt auch in den Backstuben ankommen. Friesenkrone, Fischfeinkostexperte mit fast 120-jähriger handwerklicher Tradition, will das traditionsreiche Backhandwerk mit einem Angebot für zusätzlichen Umsatz unterstützen. Entwickelt hat Friesenkrone dafür die Back-Bordkarte, ein individuelles Konzept für Bäckereibetriebe. Dabei überzeugt der eigene Gaumen ebenso wie die einfache, gelingsichere Umsetzung der etwas anderen Fischbrötchen-Ideen.



+



Möglichst wenig Aufwand

Schon seit über hundert Jahren liefern Hering und Matjes auf Backwaren eines der ersten pffiffigen To-go-Produkte. Die Zubereitung gelingt schnell, sicher und einfach, die Kombinationsmöglichkeiten sind schier unbegrenzt und der bodenständige, ehrliche Fischsnack wird von den Gästen wertgeschätzt. Die Voraussetzung dafür sind Matjes- und Heringsprodukte in High-Convenience-Qualität, die nicht nur ausgezeichnet schmecken und wegen ihres milden Geschmacks zu vielen anderen Zutaten passen, sondern auch kinderleicht vorzubereiten, zu präsentieren und zu verkaufen sind. Sie passen wie angegossen in jedes Bäckersortiment.

*Mehr Umsatz bei
möglichst wenig
Aufwand!*

*Warum passen unsere Fischprodukte
in Ihr Bäckerei-Sortiment?*

LECKERE BROTWAREN & GUTER FISCH, SIND...

- ✓ ZWEI LEBENSMITTEL, DIE BEREITS IM MITTELALTER UNZERTRENNLICH WAREN.
- ✓ BODENSTÄNDIGE UND EHRliche PRODUKTE, DIE AUS EINER TRADITIONELLEN HERSTELLUNG STAMMEN.
- ✓ GESUND UND VOLLER WICHTIGER EIGENSCHAFTEN FÜR DIE GESUNDE ERNÄHRUNG.
- ✓ VON UNSEREN TISCHGÄSTEN WERTGESCHÄTZT.
- ✓ DAS ERSTE „TO-GO“-PRODUKT UND VOM STRASSENBIld SEIT ÜBER 100 JAHREN NICHT WEG ZU DENKEN.
- ✓ DIE ERFOLGSFAKTOREN, FÜR EINEN WERTSCHÖPFENDEN SORTIMENTS-AUSBAU.

MIT ZUBEREITUNGS-
ANLEITUNG



Bavaria-Laugen- Matjes

mit Lollo Bionda, Tomaten und Honig-Senf-Sauce



„PUR“ Matjes Filets
Friesischer Art
Inhalt: 600 g
Stückzahl: ca. 10
Schalen / Karton: 6



Dieser Fisch hat den globalen Nachhaltigkeits-
Standard des MSC erfüllt. www.msc.org/de

Bavaria-Laugen Matjes

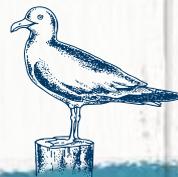
ZUTATEN (für 10 Personen)

10 "PUR" Matjes Filets Friesischer Art 50 Scheiben Gurke
10 Brezeln oder Laugenstangen 20g Sprossen
250g Honig-Senf-Sauce
200g Lollo Bionda



ZUBEREITUNG

- 1 Laugenbrezel aufschneiden und mit Honig-Senf-Dip bestreichen.
- 2 Unterhälfte mit Salat belegen.
- 3 „PUR“ Matjes Filet klein schneiden und auf Salat legen.
- 4 Mit Gurkenscheiben und Sprossen belegen.
- 5 Laugenbrezel mit der oberen Hälfte schließen.



Matjes & Hering „PUR“

- ▶ SAUBERER ARBEITSPLATZ, SCHNELLE VERARBEITUNG
- ▶ KEINE GERUCHSBILDUNG DURCH ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ SICHERE KALKULATION UND PLANUNG DANK GARANTIERTER STÜCKZAHL
- ▶ KEINE ENTSORGUNG VON ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ LANGE STANDZEIT IN DER THEKE
- ▶ SCHNELLER ABVERKAUF DURCH BESSERE VORBEREITUNG

FRIESENKRONE FEINKOST

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkrone.de
www.friesenkrone.de



MIT ZUBEREITUNGS-
ANLEITUNG



Bavaria-Laugen- Matjes

mit Lollo Bionda, Tomaten und Honig-Senf-Sauce



„PUR“ Matjes Filets
Friesischer Art
Inhalt: 600 g
Stückzahl: ca. 10
Schalen / Karton: 6



Dieser Fisch hat den globalen Nachhaltigkeits-
Standard des MSC erfüllt. www.msc.org/de

Bavaria-Laugen Matjes

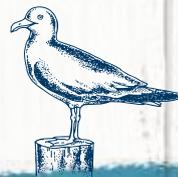
ZUTATEN (für 10 Personen)

10 "PUR" Matjes Filets Friesischer Art 50 Scheiben Gurke
10 Brezeln oder Laugenstangen 20g Sprossen
250g Honig-Senf-Sauce
200g Lollo Bionda



ZUBEREITUNG

- 1 Laugenstange aufschneiden und mit Honig-Senf-Dip bestreichen.
- 2 Unterhälfte mit Salat belegen.
- 3 „PUR“ Matjes Filet klein schneiden und auf Salat legen.
- 4 Mit Gurkenscheiben und Sprossen belegen.
- 5 Laugenstange mit der oberen Hälfte schließen.



Matjes & Hering „PUR“

- ▶ SAUBERER ARBEITSPLATZ, SCHNELLE VERARBEITUNG
- ▶ KEINE GERUCHSBILDUNG DURCH ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ SICHERE KALKULATION UND PLANUNG DANK GARANTIERTER STÜCKZAHL
- ▶ KEINE ENTSORGUNG VON ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ LANGE STANDZEIT IN DER THEKE
- ▶ SCHNELLER ABVERKAUF DURCH BESSERE VORBEREITUNG

FRIESENKRONE FEINKOST

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkrone.de
www.friesenkrone.de



5

MIT ZUBEREITUNGS-
ANLEITUNG



Italo-Ciabatta- Hering

mit Lollo Rosso, Tomaten und Kresse



„PUR“ Herings Filets
Cassis Rote Bete
Inhalt: 500 g
Stückzahl: ca. 10
Schalen / Karton: 6



Dieser Fisch hat den globalen Nachhaltigkeits-
Standard des MSC erfüllt. www.msc.org/de

Italo-Ciabatta- Hering

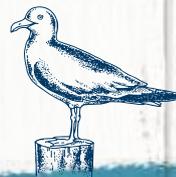
ZUTATEN (für 10 Personen)

10 „PUR“ Herings Filets Cassis Rote Bete 50 Scheiben Tomate
10 Ciabatta Brötchen 20g Kresse
300g Burgersauce
200g Lollo Rosso



ZUBEREITUNG

- 1 Ciabatta Brötchen aufschneiden und mit Burgersauce bestreichen.
- 2 Unterhälfte mit Salat belegen.
- 3 „PUR“ Herings Filet klein schneiden und auf Salat legen.
- 4 Mit Tomatenscheiben und Kresse belegen.
- 5 Ciabatta Brötchen mit der oberen Hälfte schließen.



Matjes & Hering „PUR“

- ▶ SAUBERER ARBEITSPLATZ, SCHNELLE VERARBEITUNG
- ▶ KEINE GERUCHSBILDUNG DURCH ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ SICHERE KALKULATION UND PLANUNG DANK GARANTIERTER STÜCKZAHL
- ▶ KEINE ENTSORGUNG VON ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ LANGE STANDZEIT IN DER THEKE
- ▶ SCHNELLER ABVERKAUF DURCH BESSERE VORBEREITUNG

FRIESENKRONE FEINKOST

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkrone.de
www.friesenkrone.de



MIT ZUBEREITUNGS-
ANLEITUNG



Oriental-Wrap Matjes

mit Hummus, Spinat, Rotkohl und Möhren



Dieser Fisch hat den globalen Nachhaltigkeits-
Standard des MSC erfüllt. www.msc.org/de

„PUR“ Rauch Matjes
Filets Nordischer Art
Inhalt: 600 g
Stückzahl: ca. 10
Schalen / Karton: 6



Orient-Wrap Matjes

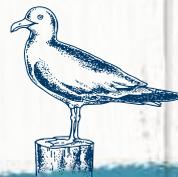
ZUTATEN (für 10 Personen)

20 „PUR“ Rauch Matjes Filets 150g Rotkohl
10 Wraps 100g Möhrenstreifen
400g Hummus pikant
200g Spinat



ZUBEREITUNG

- 1 Wrap ausbreiten und mit Hummus bestreichen, einige Zentimeter am Rand frei lassen.
- 2 Den Spinat, den klein geschnittenen Rotkohl und die in Streifen geschnittenen Möhren verteilen.
- 3 Zwei „PUR“ Matjes Filets auf Salat legen.
- 4 Seiten vom Wrap einklappen und von unten nach oben zusammenrollen.
- 5 Fertige Rolle nach Belieben durchschneiden.



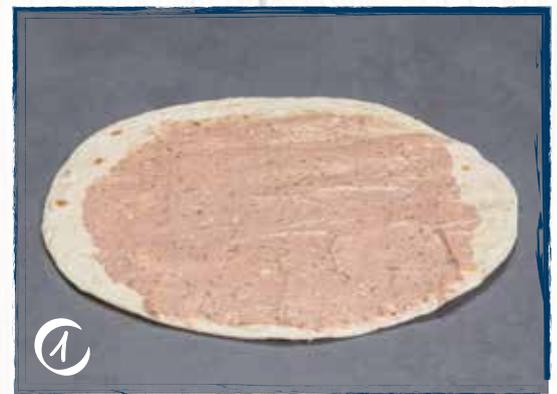
Matjes & Hering „PUR“

- ▶ SAUBERER ARBEITSPLATZ, SCHNELLE VERARBEITUNG
- ▶ KEINE GERUCHSBILDUNG DURCH ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ SICHERE KALKULATION UND PLANUNG DANK GARANTIERTER STÜCKZAHL
- ▶ KEINE ENTSORGUNG VON ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ LANGE STANDZEIT IN DER THEKE
- ▶ SCHNELLER ABVERKAUF DURCH BESSERE VORBEREITUNG

FRIESENKRONE FEINKOST

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkrone.de
www.friesenkrone.de



MIT ZUBEREITUNGS-
ANLEITUNG



Vital-Körper- Hering

mit Frisee, Rote Bete-Meerrettich-Aufstrich, Tomate und Kresse



„PUR“ Herings Filets
Classic
Inhalt: 500 g
Stückzahl: ca. 10
Schalen / Karton: 6



Dieser Fisch hat den globalen Nachhaltigkeits-
Standard des MSC erfüllt. www.msc.org/de

Vital-Körper- Hering

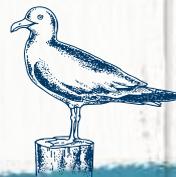
ZUTATEN (für 10 Personen)

10 „PUR“ Herings Filets Classic 200g Frisee-Salat
10 Vollkornbrötchen 50 Schreibe Tomate
400g Rote Bete-Meerrettich-
Aufstrich 20g Kresse / Sprossen



ZUBEREITUNG

- 1 Brötchen aufschneiden und mit Rote Bete-Meerrettich-Aufstrich bestreichen.
- 2 Unterhälfte mit Frisee-Salat belegen.
- 3 „PUR“ Herings Filet halbieren und auf den Salat geben.
- 4 Mit fünf Tomaten-Scheiben und etwas Kresse und/oder Sprossen dekorieren.
- 5 Brötchen mit der oberen Hälfte schließen.



Matjes & Hering „PUR“

- ▶ SAUBERER ARBEITSPLATZ, SCHNELLE VERARBEITUNG
- ▶ KEINE GERUCHSBILDUNG DURCH ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ SICHERE KALKULATION UND PLANUNG DANK GARANTIERTER STÜCKZAHL
- ▶ KEINE ENTSORGUNG VON ÖL ODER AUFGUSS
- ▶ LANGE STANDZEIT IN DER THEKE
- ▶ SCHNELLER ABVERKAUF DURCH BESSERE VORBEREITUNG

FRIESENKRONE FEINKOST

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkrone.de
www.friesenkrone.de



FRIESENKRONE FEINKOST

WARUM FRIESENKRONE?

Nordisch. Ehrlich. **Inspiriert.**

Wir von Friesenkronen leben am, vom und mit dem Meer.

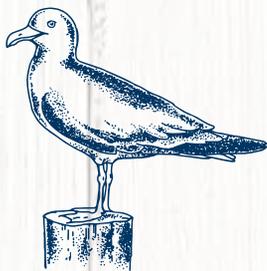
Diese Verbundenheit motiviert uns, seit über hundert Jahren mit viel Liebe und Hingabe aus erstklassiger Rohware und hochwertigen Zutaten verlässlich beste Fischfeinkost herzustellen. Wir schätzen die Natur und ihre Ressourcen!

Was uns in unserem Selbstverständnis vor allem ausmacht ist, dass wir ein Familienunternehmen von der Nordsee sind und ausschließlich in Deutschland produzieren. Bodenständig, verantwortlich, partnerschaftlich und persönlich.

Und so, wie das Meer immer in Bewegung ist, sind wir es auch.

Neben beliebter traditioneller Fischküche setzen wir ständig innovative Ideen in zeitgemäße Produkte um. Wir sind mit Leidenschaft dabei, Fisch als gesundes und nachhaltiges Lebensmittel in seinen vielfältigen Möglichkeiten zum Bestandteil leckerer Küche zu machen.

Wir lieben Fisch und haben stets ein Ziel: Ihnen immer den besten Fang mit der besten Rezeptur anbieten zu können. Unsere Produkte bereiten wir in unserer Manufaktur in Marne zum großen Teil von Hand zu. Dabei haben wir auch im Blick, dass Handling und Zubereitung für Sie immer zeitsparend und einfach und somit auch bei geringem personellem Aufwand absolut gelingsicher sind.





FRIESENKRONE FEINKOST
Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkronen.de
www.friesenkronen.de

