



# FROSTA FOODSERVICE

## PRESSEINFORMATION

FROSTA Foodservice GmbH • Postfach 29 03 64 • D-27533 Bremerhaven



### **FROSTA Fisch mit Soße** **Neu. Buntbarsch-Filet mit Tandoori-Soße**

März 2009

Sehr geehrte Damen und Herren,  
für FROSTA Foodservice entwickelt sich das Konzept Fisch mit Soße mehr und mehr zum Renner. Nachdem diese Produktinnovation seit der Einführung Ende 2008 im Markt schnell eine feste Käuferschicht bei anspruchsvollen Gästen gefunden hat, wurde jetzt auf vielfachen Wunsch das Sortiment um

#### **Buntbarsch-Filet mit Tandoori-Soße**

erweitert. Nach Pangasius-Filet mit Hot&Sweet Thai-Soße und nach Seelachs-Filet mit Bärlauch-Soße kommt somit die dritte Fisch-Art, für ein hochwertiges Angebot auf den Markt. Dabei hat der Buntbarsch nicht nur einen hohen Bekanntheitsgrad, sondern genießt bei den Gästen auch eine hohe Wertvorstellung. In der beiliegenden Pressemappe haben wir für Sie alle Produktinformationen und Produktabbildungen noch einmal detailliert zusammengestellt.

Wir sind sicher, dass Ihre Leser sich für diese Information ganz besonders interessieren, denn Fisch mit Soße wird nicht umsonst immer beliebter.

Mit freundlichen Grüßen  
FROSTA Foodservice GmbH

Burkhard Gabbe  
Geschäftsführer

FROSTA Foodservice GmbH  
Postfach 29 03 64  
D-27533 Bremerhaven  
Tel. +49 (0)471 9736-441  
Fax +49 (0)471 9736-445  
E-Mail: [foodservice@frosta.de](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://www.frosta-foodservice.de)

Presse-Kontakt:  
MARKEN:TEAM  
Anja Jenkner  
Tel. +49 (0)40 2262285-71  
Fax +49 (0)40 2262285-80  
E-Mail: [info@marken-team.de](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)



1/3

## FROSTA Fisch mit Soße

### **Das Sortiment „Fisch mit Soße“ wird jetzt um Buntbarsch-Filet mit Tandoori-Soße erweitert**

### **Hochwertige Naturfiletportionen umhüllt mit außergewöhnlichen Soßenkompositionen sind jetzt auf dem Vormarsch.**

Feine Naturfilets – komplett mit Soße ummantelt und tiefgefroren. Zubereitet in der Profi-Mikrowelle, Pfanne oder Combi-Dämpfer, FROSTA Fisch mit Soße bietet von Portion zu Portion einen konstant hervorragenden Geschmack und eine ideal abgemessene Soßenmenge.

Eine Bereicherung für jede Speisekarte ist jetzt auch das dritte Produkt aus diesem FROSTA Sortiment: Das fernöstliche Tilapia Buntbarsch-Filet mit einer besonderen Tandoori-Soße aus indischen Gewürzen sowie kandiertem Ingwer.

Die Grammatik der tiefgefrorenen Filets inklusive Soße lässt mit 130 g bis 150 g unterschiedliche Angebotsgrößen zu – ein Filet zum kleineren Preis oder zwei Filets pro Portion zum höheren Preis. Die Vorteile:

- keine zeitaufwendige Handarbeit mehr
- kein Filetieren
- keine Zubereitung komplizierter Soßenrezepturen
- kein schwieriges Dünsten, kein vorheriges Auftauen
- kein mühsames Aussuchen von Soßen-Rezepten

Doch an erster Stelle der Vorzüge steht die hohe Wertvorstellung des Buntbarschfilets beim Gast und die Beliebtheit neuer exotisch-asiatisch gewürzter Soßen, gerade bei der jüngeren Zielgruppe. Dabei sind alle Produkte portionsgenau zubereitet und können von Portion zu Portion mit immer gleichbleibend hoher Qualität serviert werden. Ein Vorteil für jede Küche insbesondere bei häufigem Personalwechsel oder für Betriebe, die oft einen Stoßbetrieb haben (z.B. Ausflugslokale) oder die während der Urlaubszeit mit Aushilfspersonal arbeiten müssen. Ob in der Profi-Mikrowelle, in der Pfanne oder im Combi-Dämpfer immer wird ein hochwertiges Ergebnis erzielt.

FROSTA Foodservice GmbH  
Postfach 29 03 64  
D-27533 Bremerhaven  
Tel. +49 (0)471 9736-441  
Fax +49 (0)471 9736-445  
E-Mail: [foodservice@frosta.de](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://www.frosta-foodservice.de)

Presse-Kontakt:  
MARKEN:TEAM  
Anja Jenkner  
Tel. +49 (0)40 2262285-71  
Fax +49 (0)40 2262285-80  
E-Mail: [info@marken-team.de](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)



2/3

### Die Nachteile der traditionellen Methode

Die Fisch-Zubereitung ohne die Nutzung von TK-Convenience ist mit viel Arbeit verbunden: Naturfilets sauber entgräten, würzen, dünsten, passende Soße aussuchen, Soße mit gesondertem Equipment zubereiten und getrennt zubereitet servieren. Die oft zuviel hergestellte Soße wird vernichtet, unnötige Kosten sind das Ergebnis.

### Die Vorteile der modernen TK-Convenience-Küche

FROSTA Fisch mit Soße ist die neue Convenience-Lösung. Ausgewählte Naturfischfilets sind durch ein spezielles Verfahren komplett mit Soße ummantelt und tiefgefroren. Während der Zubereitung gart der Fisch und die ausreichend portionierte Soßenmenge umgibt das Filet. Diese einfache Zubereitung funktioniert sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung im Combi-Dämpfer auf GN-Blech als auch in der Individualgastronomie à la minute einzeln gedeckelt in Profi-Mikrowelle oder Topf.

### Das neue Sortiment Fisch mit Soße kann jetzt in drei Variationen angeboten werden:

- **FROSTA Pangasius-Filet in Hot&Sweet Thai-Soße**  
Weißfleischige Naturfilets mit scharf-süßer Thai-Soße. 180 – 220g.
- **FROSTA Seelachs-Filet in Bärlauch-Soße**  
Ein Klassiker mit cremig-zarter Soße und mildem, frischen Bärlauch. 180 – 220g.
- **FROSTA Buntbarsch-Filet in Tandoori-Soße**  
Fernöstlich gewürzt mit kandiertem Ingwer. 130 – 150g.

FROSTA Foodservice GmbH  
Postfach 29 03 64  
D-27533 Bremerhaven  
Tel. +49 (0)471 9736-441  
Fax +49 (0)471 9736-445  
E-Mail: [foodservice@frosta.de](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://www.frosta-foodservice.de)

Presse-Kontakt:  
MARKEN:TEAM  
Anja Jenkner  
Tel. +49 (0)40 2262285-71  
Fax +49 (0)40 2262285-80  
E-Mail: [info@marken-team.de](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)

3/3

### Bilder-Galerie

Digitaler Text und digitale Fotos finden Sie im Presse-Bereich unter [www.frosta-foodservice.de](http://www.frosta-foodservice.de)



FROSTA Buntbarsch-Filet  
in Tandoori-Soße



FROSTA Pangasius-Filet  
in Hot&Sweet Thai-Soße



FROSTA Seelachs-Filet  
in Bärlauch-Soße

**Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.**

### Bildunterschriften

FROSTA Foodservice bringt jetzt im Rahmen seiner Fisch-Innovation „Fisch mit Soße“ ein weiteres Produkt auf den Markt, das sich bald ebenso hoher Beliebtheit erfreuen wird. Mit der Rezept-Idee Buntbarsch-Filet in Tandoori-Soße werden nicht nur die klassischen Gäste angesprochen, sondern auch jüngere Genießer, die fernöstliche Soßen lieben wie in diesem Beispiel mit indischen Gewürzen und kandiertem Ingwer. Mehr unter [www.frosta-foodservice.de](http://www.frosta-foodservice.de).

FROSTA Foodservice GmbH  
Postfach 29 03 64  
D-27533 Bremerhaven  
Tel. +49 (0)471 9736-441  
Fax +49 (0)471 9736-445  
E-Mail: [foodservice@frosta.de](mailto:foodservice@frosta.de)  
Internet: [www.frosta-foodservice.de](http://www.frosta-foodservice.de)

Presse-Kontakt:  
MARKEN:TEAM  
Anja Jenkner  
Tel. +49 (0)40 2262285-71  
Fax +49 (0)40 2262285-80  
E-Mail: [info@marken-team.de](mailto:info@marken-team.de)  
Internet: [www.marken-team.de](http://www.marken-team.de)