



FROSTA FOODSERVICE

PRESSEINFORMATION

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



FROSTA Premium Naturfilets Der Start in eine neue Genusswelt

März 2009

Sehr geehrte Damen und Herren,

die TK-Fischkompetenz von FROSTA Foodservice im Großverbraucher-Markt ist unbestritten. Da ist es nur konsequent, wenn FROSTA jetzt die nächste Wachstumsphase einläutet und zwar mit einem neuen qualitativ gesteigerten Fischangebot in der Premium-Klasse:

Neu. Dorade Royal, Limanda und Pangasius als Naturfilet – fertig mehlert oder paniert

Die hochwertige Fisch-Rohware ist bereits fertig gewürzt und egalisiert im Gewicht, so dass eine portionsgenaue Kalkulation möglich wird. Die exzellente Optik auf dem Teller, der hervorragende Geschmack und die hohe Fischqualität passen ideal in die Speisekarte des anspruchsvollen Anwenders aus Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Leser über dieses neue Angebot von FROSTA umfassend informieren würden, denn die Nachfrage und der Bedarf nach vertiefenden Informationen über Produkte, Sortiment und Anwendungen sind hier besonders groß.

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
Internet: 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
Internet: www.marken-team.de



1/3

FROSTA Naturfilets

FROSTA erweitert seine Fischkompetenz mit Naturfilets: Dorade Royal, Limanda und Pangasius

Attraktiver Einstieg in die Premium-Klasse

Ein Schritt, der von vielen Gastronomen lange erwartet wurde, wird jetzt von FROSTA Foodservice umgesetzt. Seit Anfang März wird das bereits auf der InterCool angekündigte neue TK-Premium-Sortiment FROSTA Naturfilets bestehend aus Dorade Royal, Limanda und Pangasius ausgeliefert. Die ersten Statements der FROSTA Kunden, die als erste beliefert wurden, stimmen äußerst positiv.

Was besonders gut ankommt bei den Gastronomiebetrieben ist die Optik auf dem Teller, der Geschmack und generell die Qualität der Fisch-Rohware. So wurde schon bei der Rohwarenbeschaffung höchster Wert auf optimale Qualität und langfristige Lieferbarkeit gelegt.

„So ein Schritt – nämlich der Einstieg in ein neues hochwertiges Premium-Segment – muss sorgfältig vorbereitet werden, denn ein neues Produkt ist schließlich nur einmal „neu“ und erlaubt keine Kompromisse, wenn man von Anfang an das Vertrauen seiner Kunden behalten bzw. gewinnen will!“ erläutert Burkhard Gabbe, verantwortlicher Geschäftsführer von FROSTA Foodservice, das neue Wachstumskonzept. Wie Gabbe weiter ausführt rechnet man nicht mit einem Volumenmarkt wie beispielweise einer Alaska-Seelachs-Filet-Tafel, aber es ist der Beginn einer neuen Zusammenarbeit mit zusätzlichen neuen Kunden, die Wert legen auf gute Margen und höherwertige Angebote auf ihrer Speisekarte. So ist das neue Sortiment schwerpunktmäßig gedacht für anspruchsvolle Gastronomen, von denen man Genuss und Premium-Produkte erwartet. Zum Beispiel:

Top-Hotels ★ Restaurants ★ Privatkliniken
Senioren-Residenzen ★ Golf-Clubs ★ Event-Caterer

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
Internet: 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
Internet: www.marken-team.de



FROSTA FOODSERVICE

P R E S S E I N F O R M A T I O N

2/3

Nach Auskunft und Beobachtung von Gastro-Insidern wird künftig auch die gehobene Gastronomie, die sich in der Vergangenheit eher der traditionellen Küche verschrieben hat, verstärkt mit TK-Convenience-Produkten arbeiten, aber nur wenn das Produktangebot wie bei FROSTA stimmt.

Die Vorteile von FROSTA Naturfilets liegen auf der Hand:

- Dorade Royal, Limanda und Pangasius stehen in der Beliebtheitskala der Gäste weit oben
- die Geschmacksqualität ist anerkannt gut
- einfache Handhabung, weil gewürzt, mehliert oder paniert und tiefgefroren
- die Fische sind praktisch grätenfrei – ideal auch für ältere Gäste
- die Zubereitung erfolgt je nach Produkt auf Griddle-Platte, im Combi-Dämpfer oder in der Fritteuse

Besonders hervorzuheben ist die exzellente Optik auf dem Teller, die hohe Akzeptanz bei jungen Gästen und der nicht zu unterschätzende Trend-Charakter dieser neuen Angebote. Auf die einfache Formel gebracht kann man sagen: Formfilet ist das preiswerte Angebot in der Großverbraucher-Gastronomie und Convenience-Naturfilets sind ideal für die ertragsorientierte Individual-Gastronomie!

FROSTA Naturfilets

das neue Premium-Sortiment im Überblick

- **FROSTA Dorade Royal-Filet** in zarter Mehlierung
- **FROSTA Limanda-Filet** in Lemon-Pepper-Panade
- **FROSTA Pangasius-Filet** im Asia-Backteig

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
Internet: 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
Internet: www.marken-team.de

3/3

Bilder-Galerie

Digitaler Text und digitale Fotos finden Sie im Presse-Bereich unter www.frosta-foodservice.de



FROSTA Dorade Royal Filet
in zarter Mehlierung



FROSTA Pangasius-Filet
in Asia-Backteig



FROSTA Limanda-Filet
in Lemon-Pepper-Panade

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten.

Bildunterschriften

Hochwertige Fisch-Rohwaren wie Dorade, Limanda oder Pangasius egalisiert, fertig gewürzt und wahlweise paniert oder mehliert, das sind die Hauptvorteile des neuen FROSTA TK-Premium-Sortiments. Die erlesene Fischqualität, der hervorragende Geschmack und die hochwertige Optik sorgen für hohe Akzeptanz bei den Gästen. Das einfache Handling, die portionsgenaue Kalkulierbarkeit und die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten von der Griddle-Platte über den Combi-Dämpfer und der Fritteuse sind weitere Vorzüge, die Einkäufer, Köche und Mitarbeiter auf Anhieb überzeugen.

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
Internet: 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
Internet: www.marken-team.de