



FISCHCONVENIENCE VOM FEINSTEN GENUSS SCHAFFT UMSATZ-PLUS



Der Absatz küchenfertiger Portionen wächst ständig!



Maritime Spezialitäten für Ihr à-la-carte Geschäft

Dosen-größe	Artikel	Art.-Nr.	C+C Karton	ZG Karton
1/4 Ring Pull	Buisumer Krabbensuppe mit 25 g Nordsee-Krabben	193	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Ring Pull	ALASKA Hummersuppe mit einer ganzen Schere	194	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Ring Pull	Norwegische Lachs-Creme aus Wildlachsfilet	200	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Ring Pull	Buisumer Krabbensuppe mit 25 g Tiefsee-Krabben	192	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Ring Pull	Nordische Muschelsuppe mit feinen Edelmuscheln	197	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Ring Pull	Bouillabaisse, gebunden mit großer Fischeinlage	191	50 = 10 x 5	24/4

Dosen-größe	Artikel	Art.-Nr.	C+C Karton	ZG Karton
1/4 Ring Pull	Klare Fischsuppe mit Einlage Franz. Art Bouillabaisse	199	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Ring Pull	Helgoländer Hummercreme mit 8 g Hummerstücken	195	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Ring Pull	Maritimes Ragoût mit Salm, Tiefseekrabben u. Edelmuscheln	205	50 = 10 x 5	24/4
1/4 Dose	Klare Fischsuppe, Konzentrat 1:5 für Suppen u. Saucen, ohne Einlage	203	24 = 24 x 1	24/4
1/1 Dose	Klare Fischsuppe, Konzentrat 1:5 für Suppen u. Saucen, ohne Einlage	207	12 = 12 x 1	12/1
1/1 Dose	Hanseatischer Labskaus von Captain's table	212	12 = 12 x 1	12/1

Einfach erhitzen und -fertig!



Fisch ist vorzüglich geeignet, um etwas Attraktives auf den Tisch zu bringen

Hesco Fischconvenience ist für die speziellen Anforderungen der Gastronomie im Hochpreissegment konzipiert. **Suppen, Fisch-Fonds und maritime Gerichte**, für zufriedene, anspruchsvolle Gäste. **Meeresspezialitäten sind ein Magnet für kaufkräftige Gäste!** Speisen aus „Neptuns Reich“ ziehen auch Feinschmecker aus größerer Entfernung an.

Gründe: Fisch ist für den Gast faszinierend und fremd zugleich, weil er zu Hause wenig zubereitet wird. Mit seinem hohen Gehalt an leicht verdaulichem Eiweiß ist Fisch ein wertvolles Lebensmittel, welches viel Jod enthält und somit Schilddrüsenerkrankungen vorbeugt.

Der Fischverbrauch steigt deshalb weltweit! Der Kostendruck ist mittlerweile derart groß, daß auch der Küchenprofi immer öfter auf Convenience - Produkte zurückgreift. Der Faktor Zeit spielt eine immer größere Rolle in der modernen Küche.

Fisch und Forschung:

Norwegische Wissenschaftler haben etwa 1.700 ältere Personen über die Häufigkeit Ihres Fischkonsums befragt. Das Ergebnis: Alle Personen, die wöchentlich mindestens 1 x Fisch aßen, hatten in den folgenden 7 Jahren ein geringeres Risiko, an Alzheimer zu erkranken. Die Forscher vermuten, daß hierfür die **mehrfach ungesättigten Fettsäuren** im Fisch verantwortlich sind. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren sollen Entzündungen im Gehirn hemmen und damit helfen, die Nervenzellen zu erneuern. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren beeinflussen auch unser Immunsystem und unsere Blutfettwerte günstig. Fisch liefert ferner viele lebenswichtige Mineralien. Meeresfrüchte tragen zur Senkung des Cholesterinspiegels bei, wirken sich positiv auf Durchblutung und Kreislauf aus und sind wichtig für den Fettstoffwechsel.

Unsere Empfehlung: Bringen Sie Wellness und Genuß auf einen appetitlichen Nenner.

**HESCO bietet überzeugende Produktqualität mit hervorragendem Geschmack
Ihre Gäste werden begeistert sein!**

