



# 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 | <b>Büsumer Krabbensuppe</b><br>mit 25g Tiefsee-Krabben                        | 192       | 50= 10 x 5 | 24/4      |
| 1/4 Ring Pull | <b>Büsumer Krabbensuppe</b><br>mit 25g Nordsee-Krabben                        | 193       | 50= 10 x 5 | 24/4      |
| 1/4 Ring Pull | <b>ALASKA Hummersuppe</b><br>mit einer ganzen Schere                          | 194       | 50= 10 x 5 | 24/4      |
| 1/4 Ring Pull | <b>Norwegische Lachs-Creme</b><br>aus Wildlachsfilet                          | 200       | 50= 10 x 5 | 24/4      |
| 1/4 Ring Pull | <b>Büsumer Krabbensuppe</b><br><b>ohne Einlage</b>                            | 204       | 50= 10 x 5 | 24/4      |
| 1/1 Dose      | <b>Klare Fischsuppe, Konzentrat 1:5</b><br>für Suppen u. Saucen, ohne Einlage | 207       | 12= 12 x 1 | 12/1      |
| 1/1 Dose      | <b>Hanseatischer Labskaus</b><br>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!**

