

ALASKA-SEELACHS

6 FAKTEN ZUR CONVENIENCE



- 1. Gefrorener Alaska-Seelachs ist lange haltbar.**
Gefrorene Produkte aus Alaska-Seelachs, wie Fischstäbchen oder Schlemmerfilets, haben eine lange Haltbarkeit, meistens 8–12 Monate. Daher können sie auf Vorrat gekauft werden und sind immer verfügbar.
- 2. Produkte aus Alaska-Seelachs sind leicht zu portionieren.**
Produkte aus Alaska-Seelachs, wie Fischstäbchen, Schlemmerfilet oder Surimi können Verbraucher leicht nach ihren individuellen Wünschen oder ihrem Ernährungsplan portionieren. Es ist einfach, exakt die richtige Menge zu kochen, und nichts wegzuwerfen. Dies ist besonders praktisch für Single-Haushalte.
- 3. Produkte aus Alaska-Seelachs sind schnell und einfach zuzubereiten.**
Produkte aus Alaska-Seelachs, wie Fischstäbchen oder Schlemmerfilet, sind so entwickelt worden, dass damit auch Verbraucher mit wenig Kocherfahrung oder Zeit schnell und einfach ein leckeres Gericht zubereiten können. Damit sind sie vor allem für einen hektischen Alltag geeignet – zum Beispiel in Familien oder bei Berufstätigen.
- 4. Alaska-Seelachs kann vielseitig eingesetzt werden.**
Je nach Vorliebe, Küchenausstattung oder Saison können Produkte aus Alaska-Seelachs, wie Fischstäbchen oder Schlemmerfilet, auf unterschiedlichste Arten zubereitet und kombiniert werden: Klassisch gebraten in der Pfanne, fettarm im Ofen zubereitet, kalt als Sandwichbelag, in Wraps und Tacos oder als leckeres Topping zu Salat.
- 5. Alaska-Seelachs-Produkte sind bei Kindern beliebt.**
Das richtige Essen für Kinder zu finden, ist nicht immer leicht. Produkte aus Alaska-Seelachs, wie Fischstäbchen, sind für Eltern besonders praktisch: Der fast immer grätenfreie Fisch mit mildem Aroma wird von Kindern gern gegessen und ist obendrein gesund.
- 6. Convenience-Tradition seit den 1960ern bei Schlemmerfilet und Fischstäbchen.**
Schlemmerfilet gilt als eines der ersten Convenience-Gerichte in Deutschland. Diese deutsche Erfindung ist seit 1969 auf dem Markt. Die Tradition von Fischstäbchen reicht sogar noch weiter zurück. Sie kamen 1955 in Großbritannien auf den Markt¹ und erreichten den deutschen Markt in den 1960ern. Und sie erfreuen sich weiterhin großer Beliebtheit: 24 Fischstäbchen isst jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr.²

Pressekontakt:

Edelman.ergo, Jacqueline Finke, Tel.: +49 (0)40-374798-78, E-Mail: jacqueline.finke@edelman.com

¹ Nomad Foods Company History ([Quelle](#)); The Independent/Rachael Pells (13. September 2015, [Quelle](#))

² Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ([Quelle](#)).