

**SUPERFROSTSELECTION**<sup>®</sup>  
★ ★ ★ ★ ★

Viele Vorteile für ein Produkt





### ■ **Superfrost ist frischer als frisch**

Es ist mit Fischen wie mit allen Lebensmitteln. Richtig frisch sind sie nur, wenn sie direkt aus der Region kommen oder nur kurze Logistikwege zu überbrücken sind. Da die Qualität von Fischen nach dem Schlachten kontinuierlich abnimmt, ist ein Maximum an Frische in der Praxis oft nicht gewährleistet.

Deshalb haben wir zusammen mit qualitätsorientierten Kunden ein Verfahren entwickelt, wie Frische optimal erhalten werden kann.

Mit der **SUPERFROSTSELECTION**<sup>®</sup> können wir Ihnen Fische von einer Qualität liefern, die frischer ist als frisch.

### ■ **Auf die Frostung kommt es an**

Frostung ist nicht gleich Frostung. Während bei einer langsamen, sogenannten stillen Frostung bei ca.  $-20^{\circ}\text{C}$  die Qualität der Fische nicht erhalten werden kann, bleibt die Qualität der **SUPERFROSTSELECTION**<sup>®</sup> optimal. Die Voraussetzung dafür ist eine professionelle Stickstoffrostung mit einer Temperatur von  $-80^{\circ}\text{C}$ . Bei dieser Art der Frostung entstehen innerhalb kürzester Zeit winzige Eiskristalle, durch die keine Zerstörung der Zellstrukturen erfolgt. Im Anschluss werden die Fische mit einer feinen Wasserschutzglasur überzogen. Wenn Fische nicht bei diesen Superfrost-Temperaturen gefrostet werden, leidet ihre Qualität durch das langsame Wachsen großer Eiskristalle in den Zellen. Die Eiskristalle zerstören dabei die Zellen, so dass nach dem Auftauen der Zellsaft austritt und der Fisch bei der Zubereitung trocken wird.



Ein Fisch aus der **SUPERFROSTSELECTION**<sup>®</sup> behält seine Zellstruktur bleibt saftig und ist frischer als frisch.



### ■ **Auch Fische haben ihre Saison**

Die Scholle fängt man im Herbst. Dann ist sie schön fleischig und rogenfrei. Den Dorsch fängt man im Winter. Er hat dann schönes weißes Fleisch, das fest und saftig ist. So ist es auch mit Barsch, Zander und vielen anderen Fischarten. Jeder Fisch hat seine Zeit. Nur im Sommer, wenn das Wasser warm ist, hat kein Fisch die beste Qualität. Gerade dann ist die Nachfrage und der Preis am höchsten. Grund genug, die Fische dann zu fangen, wenn ihre Qualität am besten ist.

### ■ **Nur erstklassige Ware wird verwendet**

Für die **SUPERFROSTSELECTION**<sup>®</sup> werden nur ausgesuchte Fische mit höchstem Frischegrad verwendet. Das entspricht der Qualitätsstufe E oder A+ nach den in den Fischauktionen üblichen Qualitätseinstufungen.

Ein Großteil der Fischarten wird von uns unmittelbar nach dem Fang oder der Entnahme aus unserer Fischhälteranlage verarbeitet. Importfisch wird unmittelbar nach dem Eintreffen ohne Zwischenlagerung in unserer Fischmanufaktur weiterverarbeitet und für die **SUPERFROSTSELECTION**<sup>®</sup> stickstoffgefrostet.

### **Ihre Vorteile sind vielfältig:**

- gleichbleibende, kontrollierte, makellose Frischequalität
- Verarbeitung zur besten Fischsaison
- garantierte Frische und Lieferbeständigkeit in der touristischen Saison
- Nutzung lokaler Fischarten und überregionaler Bestseller
- minimale Preisschwankungen, kalkulierbare Preise

**SUPERFROSTSELECTION**<sup>®</sup>  
★★★★★

