



Pressemitteilung

Hering neu interpretiert: Antipasti-Duo bringt Abwechslung auf den Tisch

Bottrop, 17. Dezember 2019. Der Hering zählt nach wie vor zu den beliebtesten Fischarten der Deutschen.¹ Dass dieser Fischklassiker auch ganz neu interpretiert geht, zeigt die jüngste Kreation von NADLER. Der Experte für Fischfeinkost überrascht mit einem besonderen Duo: Hering Antipasti mit Zitronenpfeffer und Hering Antipasti mit Ingwer. Ob zur Vorspeisenplatte, als Fingerfood auf der nächsten Party oder zum Katerfrühstück danach: Die kreativen Rezepturen überzeugen alle Heringsliebhaber und sind zu einem UVP von je 2,49 Euro im Supermarkt erhältlich.

Die Ernährungsgewohnheiten der Deutschen werden immer vielfältiger, aber in einer Sache ist sich Deutschland einig: Essen muss schmecken! Natürlich auch, wenn es schon „ready to eat“ ist, denn um selbst den Löffel zu schwingen, bleibt immer weniger Zeit². Fisch-Convenience in Topqualität – dafür steht die Marke NADLER, die seit kurzem mit einer Neuinterpretation eines Fischklassikers überzeugt. Das neue **Hering Antipasti-Duo** ist für den direkten Genuss bestimmt und bringt frischen Wind in deutsche Küchen. Die von Hand mit pikantem **Zitronenpfeffer** oder **Ingwer** verfeinerten und verzehrfertigen Heringsfilets eignen sich perfekt zur kalten oder warmen Vorspeisenplatte, als Snack für zwischendurch oder als Fingerfood auf der nächsten Party. Und auch für die Festtage sind die neuen Hering Antipasti ein idealer Start in das Weihnachtsmenü. Dabei sind die mundgerechten Heringsfilet-Häppchen ein wichtiger Nährstofflieferant, die den Körper mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren versorgen. Sie tragen somit zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung bei, denn die beiden Neuheiten kommen ganz ohne Sahne oder Mayonnaise aus.

Nachhaltige Qualitätssicherung

Für seine Heringsfilets verwendet NADLER ausschließlich hochwertig **gefangene Rohwaren** – und dies gilt selbstverständlich auch für alle anderen Produkte von NADLER. Die Spitzenqualität der Heringsfilets wird nachgewiesen durch das renommierte MSC-Siegel auf den Produktverpackungen. Es bestätigt, dass es sich um zertifiziert gefangenen Hering handelt und der Verbraucher einen Beitrag zum Erhalt der Fischbestände leistet. Die neuen Hering Antipasti sind seit Anfang Oktober 2019 im Handel erhältlich, die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 2,49 Euro.

¹ <http://fischinfo.de/index.php/markt/infografiken>

² Der BMEL-Ernährungsreport 2019



Die zwei Neuprodukte auf einen Blick:

- NADLER Hering Antipasti mit Zitronenpfeffer, 200g, UVP: 2,49 Euro
- NADLER Hering Antipasti mit Ingwer, 200g, UVP: 2,49 Euro

Über NADLER Feinkost

1926 in Berlin gegründet, gehört NADLER Feinkost GmbH seit 2009 zu der HOMANN Feinkost GmbH und damit zur weltweit agierenden Unternehmensgruppe Theo Müller (UTM). NADLER produziert heute Fischfeinkost, Fischspezialitäten und Feinkostsalate in Deutschland und Polen. Viele Produkte, darunter zum Beispiel NADLER Sahne Heringsfilets 400g oder NADLER Edle Matjesfilets 300g, zählen zu den umsatzstärksten Produkten³ in ihrer Kategorie. Die besondere Kompetenz von NADLER liegt im Segment Fischfeinkost. Dabei achtet das traditionsreiche Unternehmen auch auf Ressourcen schonenden Fischfang. Für seine Produkte verarbeitet NADLER nur qualitativ hochwertigen Fisch, gefangenen in zertifizierten Fanggebieten. Renommierete Siegel wie das MSC-Siegel bestätigen dieses Versprechen. NADLER gehört zu den bekanntesten Marken im Bereich Feinkost und ist die Nummer 1 bei Fischfeinkost.⁴

Pressekontakt

NADLER Feinkost GmbH
c/o zeron GmbH / Agentur für PR & Content
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T: 0211/889 21 50 -49
F: 0211/8892150 -50
E-Mail: presse-nadler@zeron.de
www.nadler.de

³ Nielsen, Umsatz, gek. Fischmarinaden & Fischspezialitäten, LEH+DM, MAT KW 39 2019

⁴ s.o.