



## PRESSEINFORMATION

Ungeteilte Freude zu den Feiertagen

### **Wildlachs Filetstück von FRIEDRICHS**

### **Neues Produkthighlight zu den Festtagen: 5 Sterne für das Feinste vom Coho-Widlachs aus Alaska**

**Hamburg, den 27. Oktober 2016 – Die Erste Hanseatische Feinfisch-Manufactur FRIEDRICHS bietet dem Handel ab dem 1. November 2016 ein neues Produkt der Premium-Klasse. Rechtzeitig zu Weihnachten präsentiert FRIEDRICHS exklusiv in Deutschland das Feinste vom Feinen: 120g Wildlachs-Filetstück im Ganzen. Aus Alaska mit besten Wünschen für ein umsatzstarkes Saisongeschäft!**

#### *Festliche Abverkäufe - mit erlesenem Wildlachs aus Alaska*

Weihnachtszeit ist Wildlachszeit! Der Wunsch, sich an den Feiertagen besonders zu verwöhnen, lässt Verbraucher jetzt besonders gern zu Premium-Produkten greifen – und der handgeangelte Coho gilt als einer der qualitativ besten Lachse der Welt. Im deutschen Handel ist er eine wahre Rarität und wird hier exklusiv von Gottfried Friedrichs angeboten. Start des winterlichen Produkthighlights im Handel ist der 1. November. Dann präsentiert FRIEDRICHS das Feinste vom Coho – ein Filet im ganzen Stück! 120g beste Rohware, reines Naturprodukt und natürlich MSC-zertifiziert.

#### *Ganz oder gar nicht – erlesenes Lachsfilet am Stück*

Die Heimat des Coho-Widlachses sind die eiskalten, klaren und sauberen Gewässer des nordpazifischen Ozeans – einem der ursprünglichsten und nährstoffreichsten Meere der Welt. Hier wird er in seinem natürlichen Lebensraum per Hand geangelt. Sein Fleisch ist von angenehm fester Konsistenz und hat eine besondere rot-orange Farbe. Coho-Widlachs



zeichnet sich durch einen delikaten Geschmack, einen niedrigen Fettgehalt sowie viele Nährstoffe, wie ungesättigte Omega-3-Fettsäuren, aus. Für das Wildlachs-Filetstück wird nur der beste Teil des Lachses verarbeitet - das Filet. In bewährter Manufactur-Veredelung wird es anschließend schonend nach alter Familientradition zwölf Stunden mild über Buchenholz geräuchert. Ein Filetstück im Ganzen! Das gewährleistet optimale Qualität und Frische durch Tranchieren erst kurz vor dem Verzehr. Und ob dick oder dünn – der Verbraucher entscheidet selbst über die gewünschte Tranchenstärke.

*FRIEDRICHS bleibt die Nummer eins im dynamischen Lachs-Markt*

Mit einem Wachstum von 15 Prozent in 2015 konnte FRIEDRICHS ein überproportionales Plus verzeichnen und seine Führungsposition im zweistellig wachsenden Lachs-Markt weiter ausbauen. Auch in diesem Jahr bietet Gottfried Friedrichs mit neuen, erfolgreichen Produkten seinen Handelspartnern eine attraktive Wertschöpfung.

Große Aufmerksamkeit am Point of Sale gewährleistet darüber hinaus auch das im August eingeführte neue, moderne Verpackungsdesign. Das goldfarbene Kompetenzfeld auf der Verpackung und die damit verbundene hochwertige Anmutung eines Premium-Produktes hat Signalwirkung und löst entscheidende Kaufimpulse beim Liebhaber von Feinfisch-Spezialitäten aus. Jahr für Jahr höchste Manufactur-Qualität von FRIEDRICHS!

Kontakt:  
Kathrin Runge  
Leitung Marketing/PR  
Gottfried Friedrichs KG  
Hermann-Wüsthof-Ring 7  
21035 Hamburg  
Tel. 040/ 39 828-112  
Fax. 040/ 39 828-200  
mailto: [k.runge@gottfried-friedrichs.de](mailto:k.runge@gottfried-friedrichs.de)  
[www.gottfried-friedrichs.de](http://www.gottfried-friedrichs.de)