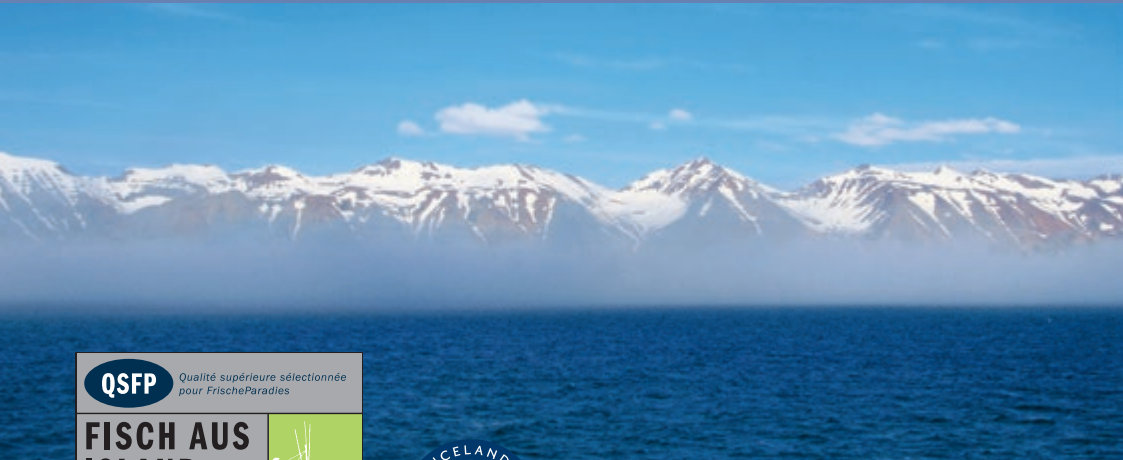


# FANGFRISCH.

*Frischer Fisch muss schnell sein, um QSFP zu sein:*

- Fische vom letzten Fangtag garantieren absolute Fangfrische und QSFP-Qualität.
- Unsere Loins stammen aus nachhaltiger Fischerei – dokumentiert durch das offizielle isländische Zeichen „Iceland Responsible Fisheries“.
- Mit dem QSFP-Label geadelte Produkte aus Island werden ausschließlich mit dem Flugzeug nach Deutschland transportiert.
- Garantiert: Zwischen dem Fang im Nordatlantik und der Ankunft in unseren Märkten liegt die denkbar kürzeste Zeitspanne – bei jederzeit lückenloser Kühlkette.
- Loins und Filets erhalten Sie in einem perfekten Zuschnitt, für eine schnelle und bequeme Verarbeitung.



 Qualité supérieure sélectionnée pour FrischeParadies	
<b>FISCH AUS ISLAND</b>	
	
Loins und Filets	
<small>MARITIMES ÖKOSYSTEM   NACHHALTIGER UMGANG MIT FISCHBESTÄNDEN   GARANTIERTE FRISCHE VOM LETZTEN FANGTAG   SCHÖNENDE VERARBEITUNG UND SCHNELLSTER TRANSPORT</small>	



FrischeParadies-Label:  
QSFP-Fisch aus Island

Isländisches Label  
für Nachhaltigkeit



Das Beste von allem.

# FRISCHE PARADIES

## DIE AUERWÄHLTEN UNTER ISLANDS FISCHEN.

FISCHE VOM LETZTEN FANGTAG | HÖCHSTES NIVEAU BEI DER  
AUSWAHL | LOINS UND FILETS IM PERFEKTEN ZUSCHNITT |  
SCHONENDE VERARBEITUNG UND SCHNELLER TRANSPORT

**QSFP**

*Qualité supérieure  
sélectionnée pour  
FrischeParadies*



# ISLAND – EIN MARITIMES ÖKOsystem.



*Kabeljau*



*Rotbarsch*



*Schellfisch*

## *Fisch aus einem idealen Gewässer.*

Die Isländer wissen, was sie an ihrem Nordatlantik haben. Schließlich trifft dort der warme Golfstrom auf den kalten, klaren Grönlandstrom. Dies lässt eine saubere, sehr sauerstoff- und nährstoffreiche Umgebung für Fisch und Seafood entstehen.

Verständlich, dass die Isländer im Jahr 1975 ihre Fischerei-Schutzzone eigenmächtig von 50 auf 200 Seemeilen erweitert haben.

Gefischt wird meist mit kleinen Kuttern, stationären Netzen, Langleinen und unter strenger Aufsicht: Das Ministerium für Fischerei und Landwirtschaft, das isländische Meeresforschungsinstitut, das Fischereiiinstitut, der Verband der isländischen Fischindustrie und die Küstenwache regeln und überwachen die Fanggebiete und Fangquoten der Schiffe. Der schonende und nachhaltige Umgang mit den Ressourcen hält die Fischbestände stabil. So wird zum Beispiel auch der „Beifang“ optimal verwertet und verkauft. Dies unterstreicht den respektvollen Umgang mit der Natur und ihren Rohstoffen.



*Beste Qualität mit  
gutem Gewissen.*



# QSFP



*Ausgewählte Spitzenqualität, bei der die Anforderungen an höchsten Genuss und an die Schonung der natürlichen Ressourcen optimal erfüllt werden.*



*Die Qualität supérieure sélectionnée pour FrischeParadies garantiert:*

- höchste Qualität
- frischeste Ware
- schonendste Verarbeitung
- strengste Qualitätskontrollen
- Berücksichtigung der ökologischen Nachhaltigkeit
- lückenlos dokumentierte Erzeuger- und Transportdaten



Mit unseren isländischen Fischereipartnern haben wir QSFP-Standards entwickelt, die über die nationalen Anforderungen hinausgehen.



Scholle



Steinbeißer

## ***Etwas ganz Besonderes: unsere Loins aus Island.***

Der Qualitätsstandard der isländischen Fischerei ist schon außerordentlich hoch, doch unser QSFP-Premiumfisch repräsentiert eine Klasse für sich. Wir bieten nur ausgewählte Loins und Filets von Kabeljau, Rotbarsch, Schellfisch, Scholle und Steinbeißer aus Wildfang. Als Loin bezeichnet man das Rückenfilet, das edelste und leckerste Stück, praktisch grätenfrei. Auch unter anspruchsvollsten Genießern und Köchen gelten Loins als echte Delikatesse.

