

Hverjar eru kröfur kaupenda?

Óskar Sigmundsson – Marós GmbH

Groundfish at its best!

Direct from source – Premium quality and sustainability

Sjávarútvegsráðstefnan 2017, Hörpu, 16.-17. nóvember

- Staðsettir í Cuxhaven, Þýskalandi; þangað eru beinar siglingar frá Íslandi og Noregi, góðar frystigeymslur og dreifikerfi um Þýskaland og alla Evrópu.
- Markaðssetjum botnfisk frá Íslandi.
- Einbeitum okkur að gullkarfa frá Íslandi.
- Gullkarfinn hefur tapað markaðshlutdeild og þarfnast betri og sterkari markaðssetningu til að ná aftur fyrri styrk.
 - „Goldbarsch aus Island!“

Af hverju einfrystur fiskur frá Íslandi?



- Stysta leiðin á markaðinn.
- Bein sigling frá Íslandi til Cuxhaven.
- Umhverfissvænni flutningur (CO2).
- Engin þörf fyrir siglingu um hálfan hnöttinn.
- Betri gæði.
- Vinnsla – Frystigeymsla – Logistic.

Kynningarstarf



tk-report
minus achtzehn
das tiefkühlmagazin

18°

← Aktuelle Ausgabe

News Neue Produkte Unsere Magazine Über Uns Unsere Partner Abonnement

Sie befinden sich hier: [HOME](#) • [ALLGEMEIN](#) • MARÓS: ROTBARSCHMARKT WIEDERBELEBEN

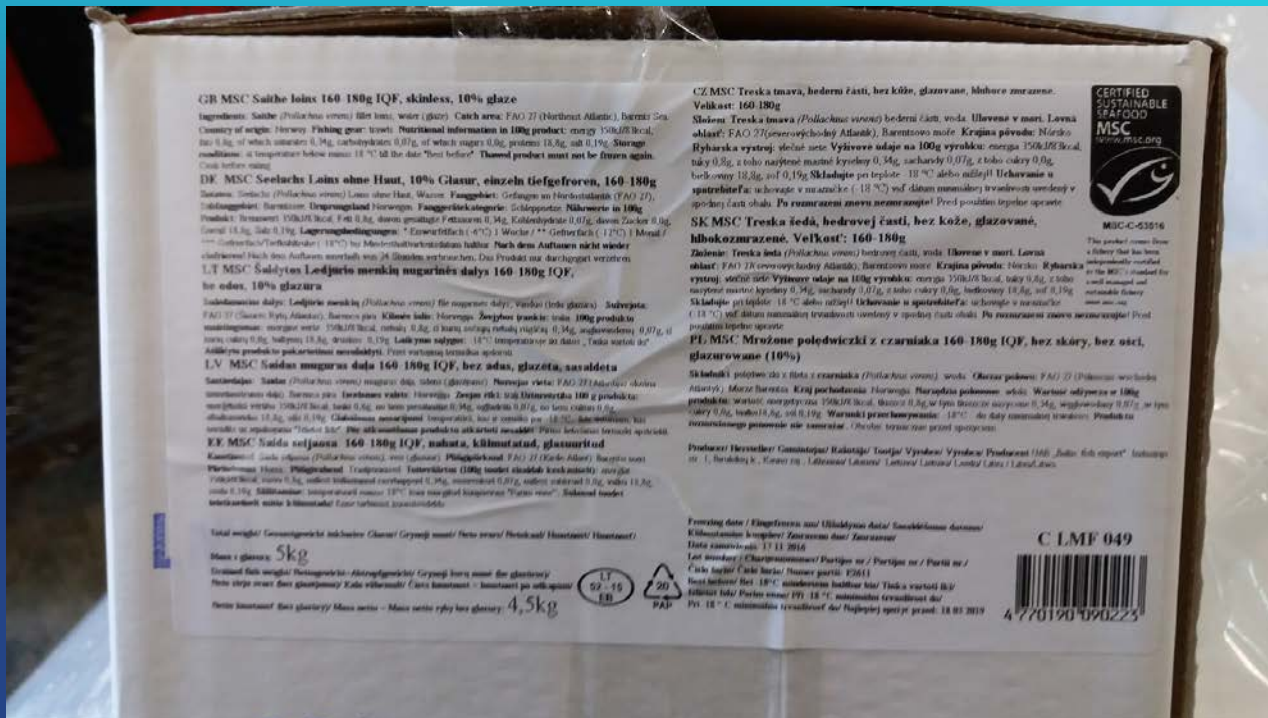
Wer uns kennt, der kennt
QUALITÄT
...wie bei den Marós!

Marós: Rotbarschmarkt wiederbeleben

Der deutsche Rotbarsch-Markt soll wiederbelebt werden. Das ist eines der Ziele, die Oskar Sigmundsson mit seiner neu gegründeten Firma Marós verfolgt. Den Weg dahin sollen hochwertige einmal gefrostete Rotbarschfilets ebnen, die grätenfrei und portionsgenau in unterschiedlichen Größen zunächst im Großverbrauchermarkt angeboten werden. Der nachhaltige Fang der Fische vor Island wird durch gleich zwei Zertifizierungen dargestellt: durch ein Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) und eines der Iceland Responsible Fisheries (IRF). Die isländische Rotbarschquote liegt für die Saison 2015/2016 bei 48.500 Tonnen.

Oskar Sigmundsson war zuletzt Geschäftsführer der zur Parlevliet & van der Plas Gruppe gehörenden German Seafrozen Fish in Bremerhaven. Nach 15 Jahren in diesem Unternehmen, deren zehn Jahre bei der Icelandic-Gruppe vorangegangen waren, entschied er sich für die Gründung des eigenen Unternehmens Marós in Cuxhaven. Da Rotbarsch jetzt in Island maschinell zu filetieren sei, bestehe keine Notwendigkeit mehr, ihn dafür nach China zu schicken, so Sigmundsson. Er hofft, mit der als nachhaltig zertifizierten Ware den Marktanteil von Rotbarsch, der in Deutschland von ursprünglich 6 auf nun unter 1,5 Prozent gefallen war, wieder steigern zu können. Angeboten werden zudem Seelachs und Kabeljau. (Februar 2016, Autor: Jörg Rüdiger) Quelle: [Marós](#)





MSC Goldbarschfilet



interleaved, ohne Haut, mit Gräten
(Sebastes Marinus)
Herkunft: Island
Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO 27-Va

Gewicht: 4x6 kg 24kg

LAGERUNG

Im Kühlschrank 24 Stunden
* 1 Woche
** 1 Monat
*** siehe Mindesthaltbarkeit

- Nur im durchgegartem Zustand verzehrfertig
Aufgetaute Produkte nicht wieder einfrieren -

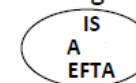
Produktionsdatum / eingefroren am:

17.08.2017

LOT: 26575(01)

Grösse: 120g+

MSC-C-
EU-Zulassungsnummer:



Fanggeräte: Schleppnetz

TIEFGEFROREN

Bei -18°C mindestens haltbar bis:

Exp. Date: 17.08.2019



Marós GmbH
Neufelder Strasse 7-9
27472 Cuxhaven-Germany

Goldbarschfilet

Freihofer GOURMET

Freihofer GOURMET



Goldbarschfilet

aus Island, naturbelassen, mit Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, 3–6 Filets, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Freihofer Gourmet-Produkte sind ausgewählte Spezialitäten. Erstklassige Zutaten und feinste Zubereitungen garantieren Ihnen höchsten Genuss.

Bei –18 °C mindestens haltbar bis Ende: siehe MHD-Feld

Serienumschlag

Nettogewicht: 360 g
Abtropfgewicht: 360 g

Goldbarschfilet aus Island, naturbelassen, mit Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, 3–6 Filets, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zutaten: Goldbarschfilet

Zubereitungshinweis: Filets auftauen lassen und unter fließendem Wasser abspülen.

Zubereitungsempfehlung:

Pfanne: Filets auf der Hautseite leicht mit etwas Mehl bestäuben, ca. 5 Minuten auf der Hautseite braten, wenden und weitere 2 Minuten braten. Filets würzen und zu den gewünschten Beilagen servieren.

Backofen: Im Backofen im geschlossenen Behälter mit etwas Wasser bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15–20 Minuten backen. Filets nach ca. 10 Minuten wenden.

Bei –18 °C mindestens haltbar bis Ende: siehe MHD-Feld

Regeln der guten Küchenhygiene beachten: Rohen Fisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Topfluhl sorgfältig entsorgen, Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Das Produkt bitte vor dem Verzehr durchheizen.

Durchschnittliche Nährwerte (abgetropft)			
	Je 100 g	1 Portion (125 g)**	% (125 g)*
Brennwert	374 kJ / 89 kcal	468 kJ / 111 kcal	6 %
Fett	2,3 g	2,9 g	4 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	0,9 g	4 %
Kohlenhydrate	0 g	0 g	0 %
davon Zucker	0 g	0 g	0 %
Eiweiß	17 g	21 g	43 %
Salz	0,27 g	0,34 g	6 %

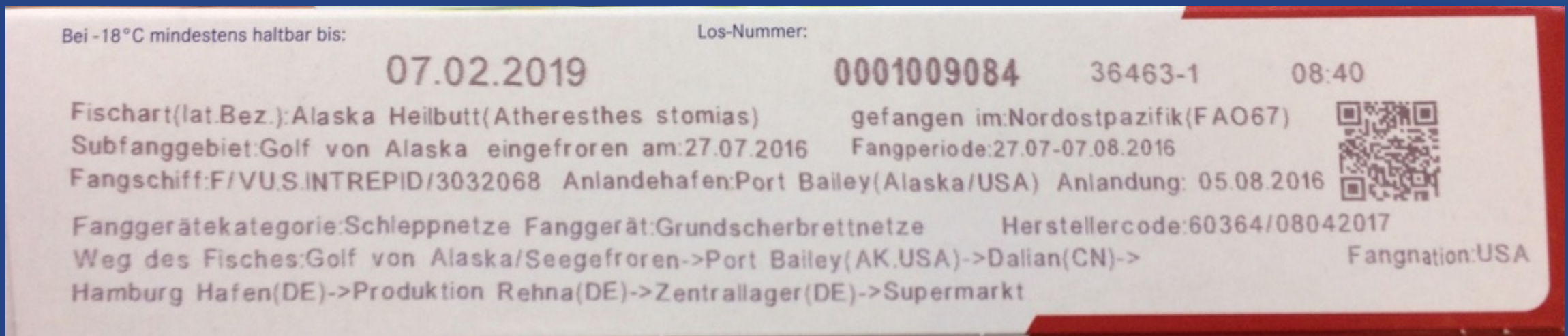
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8.400 kJ / 2.000 kcal), **1 Portion = 125 g abgetropftes Goldbarschfilet. Die Packung enthält = 3 Portionen.

Handelsbezeichnung: Goldbarsch
Lat. Bezeichnung: *Sebastes norvegicus*
Produktsynonym: Wülfang (Meer)
Fangmethode: Schleppnetze
Fangort: Grönlandschelfbröttersee
Fanggebiet: Nordatlantik (FAO 27)
Lieferungsgebiet: Island
Fangperiode: siehe Seitenlasche



Marós GmbH, Neufelder Straße 7–9
D-27472 Cuxhaven

Nettogewicht: 360 g
Abtropfgewicht: 360 g



Takk fyrir



Marós GmbH Neufelder Strasse 7-9 27472 Cuxhaven Deutschland Tel. +49 4721 6668131 www.maros.de oskar@maros.de