



THUNFISCH-NEWS

INFORMATIONEN RUND UM DEN THUNFISCH VON SAUPIQUET DEUTSCHLAND

Zum Jubiläum:
ein Jahr lang
Thunfisch-Fakten

Liebe Leserinnen und Leser,

wir blicken zurück auf ein erfolgreiches Jahr 2011. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir das Saupiquet Jubiläumsjahr Revue passieren lassen. Erleben Sie noch einmal alle Highlights der vergangenen zwölf Monate und freuen Sie sich auf ein spannendes Jahr 2012.

Mit freundlichen
Grüßen

Helmut Bröker
Geschäftsführer
Saupiquet Deutschland GmbH

Produkt Rückverfolgung

Nachhaltigkeit stand auch bei Saupiquet im Mittelpunkt! Tausende Konsumenten haben über die Saupiquet Homepage präzise Informationen über ihr Produkt erhalten: Thunfischart, Fangmethode, Fanggebiet etc.



Ein Jahr voller Highlights!

120 Jahre Saupiquet – das wurde gebührend gefeiert. Ein ereignisreiches Jahr 2011 liegt hinter uns und wir möchten noch einmal zurückblicken auf die spannenden Aktionen rund um das Jubiläum.

Es gab viele interessante Veranstaltungen und Aktivitäten rund um Saupiquet Thunfisch. Allen voran fand die große Thunfisch-Tour statt. Saupiquet lud alle Verbraucher ein, gemeinsam den 120. Geburtstag der beliebten Thunfisch-Marke zu feiern. Live Cooking und eine Hüpfburg verzauberten Groß und Klein. Natürlich konnte man die leckeren Thunfisch-Spezialitäten nach dem Probieren vor Ort auch zum Jubiläumspreis kaufen.



Zusammen mit dem Handel realisierte Saupiquet attraktive Promotion-Aktionen. Allorts gab es glückliche Gewinner von Navigationsgeräten, Nostalgie-Schildern und Produktpaketen. Auch die dekorative Nostalgie-Dose erfreute die Verbraucher als exklusive Zugabe.

120 Jahre Expertise, das wollte Saupiquet als Marktführer teilen und bot umfangreiche Informationen rund um das Thema Thunfisch. Auch die einzelnen Saupiquet Produkte wurden ausführlich vorgestellt, um den Überblick über das vielseitige Sortiment zu erleichtern.

Besonders „Thunfisch-Filets in Olivenöl“ begeisterte mit immer wieder neuen Rezeptideen. Selbstverständlich durften aber auch neue Produkte im Jubiläumsjahr nicht fehlen. „Thunfisch für Sandwich“ und „Makrelen-Filets“ bereichern seit diesem Jahr das Sortiment.

Auch in 2012 wird Saupiquet wie gewohnt vielseitige Produkte in bester Qualität anbieten. Auf Handel und Verbraucher warten spannende Aktionen unter einem neuen, attraktiven Dachmotto.

Saupiquet wünscht frohe Festtage und einen guten Rutsch!



THUNFISCH-NEWS

Kalbsrouladen mit Saupiquet Thunfisch „alla nonna“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Dosen Saupiquet Thunfisch-Filets in Olivenöl (à 185 g)
 2 EL Crème fraîche
 1 TL Zitronensaft
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 EL Kapern
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 hart gekochte Eier
 8 dünne Kalbsschnitzel aus der Keule (à ca. 80 g)
 2 Zwiebeln
 500 g stückige Tomaten
 einige Thymianblättchen
 1–2 EL Balsamicoessig

Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Thunfisch abtropfen lassen, dabei drei Esslöffel Öl auffangen und beiseitestellen. Die Hälfte Thunfisch, Crème fraîche und Zitronensaft im Mixer pürieren. Petersilienblättchen abzupfen, waschen, fein hacken, mit den Kapern unter das Thunfisch-Püree mischen und mit ca. einem Teelöffel Kapernsud, Salz und

Pfeffer abschmecken. Eier pellen und vierteln. Schnitzel trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Seite der Schnitzel mit der Thunfisch-Creme bestreichen, Eiviertel auflegen, Fleisch eng aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren. Zwiebeln abziehen und in schmale Spalten schneiden. Rouladen in einem backofengeeigneten Bräter in dem erhitzten Olivenöl



Rezept des Monats

anbraten und herausnehmen. Zwiebeln in das verbliebene Bratfett geben und andünsten. Tomaten und Thymian hinzufügen, kurz aufkochen, die Rouladen wieder einlegen und im Backofen ca. 30 Minuten abgedeckt schmoren (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/ Stufe 4, Umluft 180 Grad). Rouladen herausnehmen, den restlichen Thunfisch in die

Sauce geben und kurz mit erhitzen. Die Sauce mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, mit je zwei Rouladen auf Teller anrichten und nach Wunsch mit Bandnudeln und Kräutern garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

Pro Portion: kJ/kcal: 1961/468

EW: 54,6 g • F: 25 g

KH: 6 g • BE: 0,5

Saupiquet „Thunfisch-Filets in Olivenöl“ ...

... bringen mediterranes Flair in die heimische Küche. Genießen Sie die Kombination von Olivenöl und dem Besten vom Thunfisch und zaubern Sie hochwertige, wohlschmeckende Gerichte für wahre Gaumenfreuden!



Festlich feiern mit Saupiquet

Ob kleiner Umtrunk mit den Kollegen oder ein gemütliches Essen im Kreis der Familie – mit Saupiquet Thunfisch wird es ein Fest.

Denn die große Saupiquet Produktvielfalt eröffnet unzählige Möglichkeiten für köstliche Gerichte. Wie wäre es mit delikaten Antipasti oder einer leckeren Hauptspeise? Thunfisch ist ein äußerst schmackhafter und bekömmlicher Fisch und lässt sich sowohl kalt als auch warm wunderbar zubereiten. Dazu können Sie die hochwertigen Saupiquet „Thunfisch-Filets“ verwenden oder auf praktische Convenience-Produkte wie „Thunfisch Per Pasta“ oder „Thunfisch für Sandwich“

zurückgreifen. Je nachdem, wie aufwendig Sie Ihr Menü gestalten möchten. Wie auch immer Sie Ihr Essen planen – bereiten Sie so viel wie möglich vor, damit Sie mehr Zeit mit Ihren Gästen verbringen als in der Küche! Unter www.saupiquet.de finden Sie zur Inspiration verschiedenste Rezeptideen für leichte, schnelle und raffinierte Speisen. Diese gelingen mit dem vielseitigen Saupiquet Sortiment in kürzester Zeit, damit Gang für Gang zum perfekten Genuss wird.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Feiertage!

Tipps des Monats

SAUPIQUET DEUTSCHLAND GMBH

Postfach 9307 · 47750 Krefeld · Telefon 02151 9193-0 · Fax 02151 9193-50

E-Mail: info@saupiquet.de · www.saupiquet.de

SAUPIQUET Presse-Service: Telefon 02339 9185-0 · pressdienst@food-professionals.de