

El Fogonero
tiene las **condiciones
perfectas**
para **tu pescadería.**

CONSEJO DE PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA

Torre Europa
Paseo de la Castellana, 95, Planta 13, Módulo A
28046 MADRID
Telf: +34 91 344 17 88

Síguenos en: mardenoruega.es



SEAFROM
NORWAY
NOD

SEAFROM
NORWAY
NOD



Hung Fai

*"Es un pescado blanco de color gris perlado muy apreciado por los cocineros como yo. Con una textura increíblemente firme y una versatilidad que te sorprenderá a ti y a tus clientes en cientos de elaboraciones increíbles".
Un pescado de calidad a un precio asequible.*



Mario Sandoval

"Para que un plato sea excelente tenemos que buscar la mejor materia prima. En el Fogonero Noruego he encontrado un producto versátil y sostenible para dar la mejor calidad a mis clientes".

Un pescado de DIEZ



por 10 RAZONES

- 1 Por su **origen noruego**. El Fogonero nace y crece salvaje, en las limpias y claras aguas del Atlántico Norte.
- 2 Por su **gran calidad**, garantizada por los estrictos controles de seguridad alimentaria noruegos.
- 3 Por su **precio asequible**, al alcance de todos tus clientes.
- 4 Por su **sabor inconfundible**, diferente al del resto de pescados blancos.
- 5 Por su **textura firme**, ideal para freír, hervir, asar a la parrilla, hacer en hamburguesas...
- 6 Por su **color gris perlado**, que le da carácter y lo diferencia del resto de pescados blancos.
- 7 Por su **enorme versatilidad**, que permite prepararlo y ofrecerlo en una infinidad de recetas.
- 8 Por su **valor nutricional**, rico en proteínas, vitamina D y B12, selenio, yodo y bajo en grasas.
- 9 Por su **sostenibilidad**, garantizada por las autoridades noruegas, que asignan la cuota de pesca anualmente para conservar las reservas de Fogonero en las mejores condiciones.
- 10 Porque es la **elección más inteligente** para ti y también para tus clientes.

Perfecto por su origen

No hay nada que hable mejor de un producto que su origen. Por eso, el Fogonero es el pescado perfecto. Porque este pez, de la familia del bacalao, se cría salvaje en un entorno natural único en el mundo, las frías aguas del mar del Norte de Noruega.

Una naturaleza perfecta para un producto perfecto.

Perfecto por su versatilidad

Gracias a su gran versatilidad, el Fogonero se puede cocinar de cientos de formas diferentes.

Tus recetas de siempre son perfectas para este delicioso pescado. En todas ellas destacará por su calidad, su sabor y su textura.

¡El Fogonero es absolutamente irresistible!

El nuevo pescado perfecto para todos.

Perfecto por su precio

El Fogonero es el equilibrio perfecto entre calidad y precio. Hablar del Fogonero es hablar de un producto que siempre está de temporada y con un precio para todos los bolsillos.

El pescado perfecto para disfrutar a diario de todo el sabor de Noruega. ¿Hay algo mejor que recomendarle a tus clientes un pescado perfecto para el día a día?

Perfecto para restaurantes

Un buen chef sabe que una buena materia prima es fundamental para conseguir una receta perfecta. Por eso, el Fogonero es una referencia obligada en los menús de restaurantes de todo el mundo. Porque la calidad, siempre está de moda.

Una campaña perfecta

Para dar a conocer este nuevo producto, el Consejo de Productos del Mar de Noruega está realizando una campaña de presentación del Fogonero en más de 1.500 puntos de venta de toda España.

1.500 puntos de venta, que, como el tuyo, quieren ofrecer y recomendar a sus clientes nuevos productos, nuevas experiencias gastronómicas y nuevas formas de disfrutar de la calidad que solo puede ofrecer el mar de Noruega.

Gracias a ti y a la campaña de momentos internos que realizaremos en programas de máxima audiencia alcanzaremos más de 3.806.000 impactos en España y daremos la bienvenida a un producto que ha venido para quedarse con nosotros.

Porque el Fogonero es el pescado del futuro, y también del presente.

