



Beste vishandelaar,



We stellen graag de nieuwe seizoensvis van de maand aan u voor: hondshaai, helemaal terug van weggeweest. Chef Sang Hoon van L'Air du Temps ging met onze seizoensvis aan de slag en toverde onder meer gelakte hondshaai, hondshaai met mousseline van bergamot en hondshaai met noedels op het bord. Het resultaat ziet u in publireportages in heel wat magazines en krantenbijlages.

Om uw klanten ook op het winkelpunt te inspireren, zijn we achter de schermen volop bezig met het ontwikkelen van nieuwe, handige receptenfiches. Ook de viskalender met de visseizoenen kreeg een nieuw kleedje en wordt binnenkort verdeeld.

Ik wens u alvast veel succes met de verkoop!

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19

Wilt u graag een lentefrisse kijk op uw zaak?
Nodig onze mystery shopper uit en ontdek hoe uw klanten uw zaak ervaren. Met praktische aanbevelingen, uiteraard! Of maak gebruik van het kant-en-klare digitale klantenonderzoek om uw klanten nog beter te leren kennen. Interesse? Op www.visinfo.be vindt u alle info.

P.S.: De laatste nieuwtjes? Volg visinfo.be op 



HONDSHAAI IN DE MEDIA

Van de populairste tv-kok tot een tweesterrenchef: heel wat professionele foodies scharen zich achter de duurzame keuze voor Noordzeevis van het seizoen.

★ De **NorthSeaChefs** zijn enthousiaste ambassadeurs voor vis van bij ons. Ze kiezen bewust voor minder bekende duurzame vissoorten en bijvangst uit de Noordzee. Wat hen bindt? Vakmanschap, verantwoordelijkheidsgevoel en liefde voor koken met duurzame Belgische vis. Boegbeeld Filip Claey's (De Jonkman **) nodigt elke maand een collega-chef uit om aan de slag te gaan met de vis van de maand. In mei is dat Sang Hoon van sterrenrestaurant L'Air du Temps. Het verslag leest u in **Goed Gevoel, Nina**, (de weekendbijlage van Het Laatste Nieuws), **DMagazine** (de weekendbijlage van De Morgen), de weekendmagazines van **Gazet van Antwerpen** en het **Belang van Limburg**.



> www.northseachefs.com



★ Ook Jeroen Meus maakt een duurzame keuze. In **Dagelijkse Kost** – nog steeds het populairste kookprogramma – kiest hij voor vis van het seizoen. In mei staat minimum 1 keer hondshaai op het menu.

★ Libelle-chef Ilse d'Hooge nodigt in het kookprogramma 'Ilse Kookt' elke maand visser Danny uit om te koken met de vis van de maand. 'Ilse kookt' is dagelijks te zien om 9u, 13u30 en 17u30 op Libelle tv, en via www.libelle-lekker.be.

★ Ook de **vakbladen** Horeca Magazine, Ambiance, Smaak en Passion stelt maandelijks de vis van de maand voor.

★ In het Franstalige landsgedeelte werken we samen met **Femmes d'aujourd'hui** en Martin Bonheur (met topchef David Martin van La Paix) op RTL.



Hondshaai – door de vissers “hondje” genoemd – wordt meestal gevild en onthoofd of in moten verkocht. In moten versneden lijkt hondshaai sterk op paling. De vis doet het dan ook heel goed in typische palingbereidingen, van stoofpotjes in 't groen tot gewoon gebakken. Hondshaai is het hele jaar door verkrijgbaar, maar tijdens de lente en zomer is hij op zijn best.



NIEUWS VAN ONZE PARTNERS

Nog tot eind mei: Doe mee met A l'Ostendaise...

... en maak zelf kans op een diner met overnachting in Oostende. Oostendse vissers en Oostendse chef-koks slaan samen de handen in elkaar om lekkers uit de Noordzee in de kijker te zetten. Uw klanten maken kans op 10 unieke etentjes voor 2 personen in Oostende. Uit alle deelnemende vishandels worden 5 deelnemende handelaars geloot, die een diner met overnachting voor 2 personen winnen. De wedstrijd loopt nog tot eind mei.



Deelnameformulieren vergeten te bestellen? Dat kan nog steeds in onze webshop op www.visinfo.be!



EEN TERUGBLIK

In april zetten we rode poot als vis van de maand volop in de kijker. Een greep uit het resultaat:



NINA



Horeca Magazine



Culinaire Ambiance



Libelle Lekker