

Beste vishandelaar,



Op 18 juni stellen we de “**Vis van het Jaar**” voor bij NorthSeaChef Michaël Vrijmoed in Gent. De vroegere sous-chef van Het Hof van Cleve tovert met de Vis van het Jaar, en wij zorgen voor media-aandacht. We brengen u uiteraard op voorhand op de hoogte: op 16 juni laten we via www.visinfo.be (de website voor visspecialzaken) weten welke vis de Vis van het Jaar is! U krijgt ook een affiche en receptenfiches met de Vis van het Jaar in de bus.

Maar eerst zetten we onze Oostendse langoustines in de kijker. Liefhebbers van de fijnere keuken weten deze delicatessse zeker en vast te smaken, maar ze zijn ook heerlijk als rechttoe rechtaan aperitiefhapje of voorgerecht bij een zomerse barbecue.

In juni gaat NorthSeaChef en Flemish Foodie Oly Ceulenaere van het pas geopende Gentse restaurant Publiek aan de slag met langoustines. Het resultaat ziet u in publireportages in heel wat magazines en krantenbijlages.

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?

Wilt u graag een nieuwe 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 [facebook](#)



VISINFO LANGOUSTINES

LANGOUSTINESEIZOEN JAN FEB MA APR MEI JUNI JULI AUG SEP OKT NOV DEC

Langoustines zijn kleine zeekeeftjes die 15 tot 20 centimeter lang zijn. De langoustine wordt ook nieroogkeeftje genoemd door zijn niervormige ogen. Langoustines worden het hele jaar door aangevoerd, met een piekperiode in de zomer en de vroege herfst. Pocheer verse langoustines enkele minuten. Laat de koppen eraan zitten, want daarin zit de meeste smaak. Laat ze in het kookvocht afkoelen. Dit kookvocht is een goede basis voor soepen en sauzen. Om de langoustines te pellen, breekt u eerst de staart af en vervolgens verwijdert u het schild. Langoustines zijn veel minder lang houdbaar dan bijvoorbeeld kreeft of krab. Vries ze daarom best onmiddellijk in als u ze niet consumeert op de dag van de aankoop. Ze zijn trouwens ook heerlijk op de barbecue! Het langoustineseizoen loopt van juni t.e.m. oktober. Een ideaal zomers voorgerechtje dus.





LANGOUSTINES 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. Elke maand duikt een NorthSeaChef in de keuken met een seizoensvis van bij ons. In juni is dat Olly Ceulenaere van restaurant Publiek in Gent. Hij creëerde onder meer langoustines met rabarber en laurier. In deze media ziet u het resultaat: **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



★ In **Dagelijkse Kost** – nog steeds het populairste kookprogramma – kiest Jeroen Meus steevast voor vis van het seizoen. In juni kookt hij onder meer met zeetong, hondshaai, kabeljauw en langoustines. In de reportages op zondagavond brengt Jeroen onder meer een bezoek aan vis-speciaalzaak Mare Nostrum in Koksijde en Vishuis de Panger in Nieuwpoort. Zeker kijken!

★ Libelle-chef Ilse d'Hooge nodigt in het kookprogramma 'Ilse Kookt' elke maand visser Danny uit om te koken met vis van bij ons. '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 besteden aandacht aan de visseizoenen.

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



EEN TERUGBLIK

In mei zetten we hondshaai als vis van de maand volop in de kijker. Een greep uit het resultaat:



Goed Gevoel



Horeca Magazine



Femmes d'Aujourd'hui



Libelle Lekker