

Beste vishandelaar,

Dat pladijs het in juni tot vis van de maand zou schoppen was een weggevertje. Pladijs, of schol zoals onze noordburen zeggen, is namelijk een regelrechte **zomervis**.

De platte vis met z'n herkenbare roodoranje stippen is een fantastisch lekkere vis met een uitstekende aanvoer **vanaf juni tot en met oktober**.

De komende weken gaat in de media alle aandacht naar de vis van de maand. **NorthSeaChef Broes Tavernier** maakte vier topgerechtten met pladijs. Iets om naar uit te kijken.



Hieronder lees je alles over de media-aandacht die de 'Vis van de maand' in mei verzamelde.

Luk Huysmans
Productmanager vis
02 552 80 19



Nieuwe receptenfiches

Je had het al gezien: we nemen een nieuwe start met de receptenfiches. Nu ja, helemaal nieuw is het niet. We pikken immers terug aan bij de succesrecepten die ook in Libelle verschijnen.

Wat wel nieuw is, is het eigen ontwerp voor de vishandelaar. **En er is meer, want wie wil kan de recepten ook als scheurkalender bestellen.** Handig als je marktkramer bent. Je hoeft geen schrik meer te hebben dat de boel zou gaan vliegen.

Bij deze nieuwsbrief vind je een bundel met 100 recepten en een display om op de toonbank te zetten.

BESTEL DE SCHEURKALENDER

De scheurkalender bestellen is makkelijk. Surf even naar de webshop of stuur een mailtje naar visinfo@vlam.be.

Een coole koeltas voor je klanten

We hebben deze maand een extra verrassing voor je in petto. De zomermaanden zijn in aantocht en hopelijk brengen die veel zonn met zich mee. Tijd voor BBQ's en feestjes in de tuin. Mét super verse vis natuurlijk.

Binnen een tiental dagen ontvang je daarom ons pakket 'VIS, LEKKER ZOMERS' met daarin alles wat je klanten nodig hebben voor een geweldige feest in de zon: een prachtig zomers receptenboekje, een folder die vertelt hoe je vis heerlijk vers houdt, een poster voor de winkel én een spaarkaart voor een coole koeltas. Ok!





MEDIA-VANGST MEI

In mei stond wulk centraal in de culinaire rubrieken van de Vlaamse dag- en weekbladen. Jeroen Meus maakte in Dagelijkse kost een fricassee van wulk en in magazines en kranten verschenen onder andere deze bijdrages:



Libelle



Goed Gevoel



Femmes d'Aujourd'hui



Libelle Lekker



De Standaard
magazine



VISSERSWIJSHEID: PLADIJS

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

Gestoofd, gepocheerd of krokant gebakken op het vel, met pladijs kan je alle kanten uit. Het fijne, malse en bovenal smaakvolle visvlees is **heerlijk in alle bereidingen**. Een echte aanrader voor je klanten.

Hoewel pladijs het hele jaar te verkrijgen is, is de vis op zijn best van juni tot en met oktober. Die maanden kan je rekenen op een uitstekende aanvoer, stevig visvlees en een volle smaak die doet wegdromen.

Onze Vlaamse vissers halen pladijs binnen recht uit de Noordzee, het Engels kanaal en zelfs de Ierse zee. Er worden overigens enorme inspanningen gedaan om de visserijtechniek zo duurzaam mogelijk te maken.



PLADIJS SCOORT DEZE MAAND

Van populaire tv-koks tot bekende sterrenchefs en professionele foodies, onze keuze voor promotie van duurzaam gevangen vis uit de Noordzee kent een grote bijval.

- ★ 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 één van de chefs in de keuken met een seizoensvis van bij ons. Voor juni is dat Broes Tavernier van restaurant 't Vijfde Seizoen in Aalter. Het resultaat vind je in onze publireportages 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**, **Het Nieuwsblad** en **De Standaard**. www.northseachefs.com



- ★ Niet vergeten dat ook de vakbladen **Horeca Magazine**, **Ambiance**, **Smaak** en **Passion** aandacht besteden aan vis van het seizoen.
- ★ We gaan helemaal crossmediaal met Libelle. In **Libelle**, Libelle Lekker Magazine, op Libelle Online en op **Libelle TV** verschijnen volgende maand heerlijke recepten met pladijs. www.libelle-lekker.be
- ★ NIET TE MISSEN: elke eerste woensdag van de maand zet NorthSeaChef **Filip Claeys** een seizoensvis in de kijker tijdens De Madammen op **Radio 2**, net na het nieuws van 11u. En natuurlijk gaat ook Jeroen Meus in Dagelijkse kost aan het werk met de vis van de maand.