

Presseinformation

Aufmerksamkeit garantiert: iglo Fischstäbchen erhalten neues Design

Hamburg, 29.05.2013 – Kross, unwiderstehlich lecker und reich an Omega 3: iglo Fischstäbchen sind auch fünf Jahrzehnte nach ihrer Einführung einer der beliebtesten Klassiker auf deutschen Tellern. Jetzt putzt der Hamburger Tiefkühlkosthersteller die leckeren Stäbchen im frischen, innovativen Verpackungsdesign ganz neu heraus.

Seit 1959 sorgen Fischstäbchen für Begeisterung bei den Deutschen und sind von den Esstischen der Republik nicht mehr wegzudenken. Inzwischen sind sie in den verschiedensten Packungsgrößen und Variationen erhältlich und sorgen für köstliche Geschmacksmomente bei Groß und Klein. Ab Juni 2013 zeigen sich sowohl die Classic-Varianten der iglo Fischstäbchen als auch die Omega 3 Fischstäbchen sowie die Lachs-Stäbchen im frischen, modernen Verpackungsdesign. Besonders praktisch: Die iglo 15 Fischstäbchen und die iglo 30 Fischstäbchen erhalten zusätzlich einen Aufreißstreifen inklusive Wiederverschluss, der die Aufbewahrung noch einfacher und sauberer macht. So bleiben die Fischstäbchen auch für einen weiteren Gebrauch frisch und lecker.



iglo 5 Fischstäbchen



iglo 10 Fischstäbchen



iglo Familienpackung 30 Fischstäbchen

„Mit dem neuen Verpackungsdesign möchten wir uns einerseits stärker von anderen Fischstäbchen-Anbietern unterscheiden. Zum anderen ist es für uns wichtig, eine klare, visuelle Identität zu schaffen, mit der wir unsere Stellung als Deutschlands Fischstäbchenmarke Nr. 1 unterstreichen. Dank des neuen Designs sollen Verbraucher künftig noch schneller alle wichtigen Informationen auf unseren Fischstäbchen-Verpackungen erfassen können“, so Nina Engelbrecht, iglo Marketing Development & Communication Manager.

Presseinformation



iglo 12 Omega 3
Fischstäbchen



iglo 8 Lachs-Stäbchen

Nicht nur optisch sticht der neue Look ins Auge: Auf der Rückseite der Verpackungen finden sich auch erstmals leckere Rezeptideen sowie weiterführende Informationen zu den ausgelobten Vitaminen und Nährstoffen. Ein Tracking Code sowie eine Tabelle zur Rückverfolgung des Fischfanggebiets und – ganz neu auch des Sub-Fanggebiets – bieten Verbrauchern alles Wissenswerte rund um die iglo Fischstäbchen, die zudem die Auszeichnung als Marke Nr. 1 tragen.

15 Fischstäbchen

Alaska Seealche Filet, mariniert, gebacken, gefülltes, vorgebraten und tiefgefroren.

Wussten Sie... dass unsere Fischstäbchen... eine natürliche Quelle von Omega 3 sind?
Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung ist wichtiger Bestandteil einer gesunden und aktiven Lebensweise. Ernährungsexperten empfehlen 1-2 Fischportionen pro Woche.

Durchschnittliche Nährwerte:	pro 100g	pro Portion (15Stk)*
Energie	802 kJ / 191 kcal	1203 kJ / 287 kcal
Eiweiß	12 g	20 g
Kohlenhydrate	17 g	26 g
Faserballast	1,2 g	1,8 g
Fett	7,7 g	13 g
darunter gesättigte Fettsäuren	1,0 g	1,5 g
Omega-3-Fettsäuren (EPA, DHA)	130 mg	195 mg
Natrium	0,8 g	1,2 g
Nachdem	0,45 g	0,65 g
Wahrscheinlichkeit	0,78 g / 2,34 g***	1,17 g / 3,51 g***
pro	19 µg / 33µg***	29 µg / 51µg***

Zubereitung:

Fettarme Zubereitung im Backofen:

1. Backblech auf die obere Schiene (Backofen/Backluft) mit feinem Schüssel geben und Backofen auf 220 °C vorheizen (Backzeit: Stufe 4-5).
2. Backpapier auf das Backblech legen. Bitte beachten Sie die Hinweise des Backpapier-Herstellers.
3. Fischstäbchen einseitig auf das Backblech geben und ca. 15-17 Min. (Backofen/Backluft ca. 12-15 Min.) backen. Nach ca. 10 Min. umdrehen.

Zubereitung in der Pfanne:

1. Fett in einer Pfanne erhitzen.
2. Fischstäbchen einseitig anbraten.
3. Bei mittlerer Hitze 5-8 Min. braten, dabei mehrmals wenden. Legen Sie Wert auf eine fettarme Zubereitung, so braten Sie die Fischstäbchen im Backofen zu.

iglo GmbH, Postfach 570 521, 22774 Hamburg

Rückseite der neuen Fischstäbchen Verpackung

Dank der neu eingeführten Color Codes können Verbraucher die verschiedenen Sorten in Zukunft kinderleicht und auf einen Blick unterscheiden.

Weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen bei Bedarf sehr gerne zur Verfügung. Abdruck honorarfrei bei Quellenangabe „iglo“. Um ein Belegexemplar wird gebeten.

Die iglo GmbH ist das in Deutschland und Europa führende Markenunternehmen im Bereich Tiefkühlkost mit den Schwerpunkten Fisch, Gemüse und Geflügel. Mit dem Versprechen „Jeden Tag eine leckere Idee“ bietet iglo Verbrauchern täglich kulinarische Inspiration für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, gepaart mit exzellentem Geschmack und hohem Nährwertanspruch.

In Zusammenarbeit mit dem Kulinarik-Experten Thomas Krause entwickelt iglo regelmäßig neue leckere Rezeptideen für Groß und Klein. Zu den erfolgreichsten Produkten der iglo GmbH zählen



Presseinformation

iglo Fischstäbchen und iglo Rahm-Spinat. iglo ist seit 1959 im deutschen Tiefkühlsegment tätig und Marken-Marktführer in den Bereichen Gemüse und Fisch.

Die iglo GmbH ist Teil der iglo Foods Group, die unter der Marke iglo sowie ihrem britisch-irischen Pendant Birds Eye und dem italienischen Pendant Findus in derzeit 17 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Produkte entsprechen höchsten Qualitätsstandards, werden auf nachhaltige und sozialverträgliche Weise hergestellt und ernte- bzw. fangfrisch tiefgefroren. Sitz der Gesellschaft ist Hamburg, Produktionsstandorte in Deutschland sind Reken im Münsterland und Bremerhaven.

Pressekontakt:

iglo GmbH

Nina Engelbrecht
Osterbekstraße 90c
22083 Hamburg
Tel.: 040/18 02 49-201
Fax: 040/18 02 49-130
nina.engelbrecht@iglo.com

F&H Public Relations GmbH

Michelle Besser
Brabanter Straße 4
80805 München
Tel.: 089/121 75-262
Fax: 089/121 75-197
iglo-presse@fundh.de