



Beste visdetaillist,

In november speciale aandacht voor **tong** als 'Vis van de Maand'. Via [Facebook](#), [Visrecepten.nl](#), [Instagram](#), [Visbureau.nl](#) en [de webshop](#) inspireert het Nederlands Visbureau komende maand de consument met info over deze voor de vissector belangrijke vis. Volgt u ons al en deelt u onze posts? Met het gebruik van de hashtags #visvandemaand en #visrecepten vergroot u direct uw eigen bereik. We doen hieronder een aantal suggesties hoe tong verder nog gepromoot kan worden:

Pos-materiaal Vis van de Maand 2020 -2021

Het opvallende promotiemateriaal 'Vis van de Maand' met achtergrondinformatie en gratis recepten is bij vele detaillisten te vinden op de winkelvloer. In november kunt u uw klanten verblijden met het gratis weg te geven recept 'tong alla puttanesca'.

Overigens, halverwege november 2020 zal het nieuwe materiaal 2021 te bestellen zijn in onze webshop!!

Kokkerellen met tong

Veel Nederlanders hebben in de huidige situatie wat meer tijd om lekker te koken en nieuwe dingen te proberen. Extra leuk om hen deze maand te voorzien van het boekje 'Tong, dat smaakt naar meer'. Dit magazine met heerlijke recepten en achtergrond informatie kunt u [hier bestellen](#).



Vis
RECEPTEN.NL

VIS VAN DE MAAND NOVEMBER TONG

De Nederlandse kottervloot - zo'n 300 schepen vissen op tong - is actief voor onze eigen kust, Het Kanaal en voor de kust van Noorwegen. Tong is een van de belangrijkste soorten voor de vloot en sinds enige tijd vindt veel tong zijn weg naar de consument met het MSC-certificaat voor een verantwoorde visserij. Tong dankt zijn naam aan de ovaalronde vorm. De naam zeetong geldt met name voor de large versie terwijl de kleintjes sliptong worden genoemd. Sliptong is zo klein dat hij gemakkelijk door de mazen van het net slipt. De smaak van tong is niet typisch vissig en lijkt op die van garnalen.

Neem het gratis recept mee!

Voor meer informatie en inspiratie: [visrecepten.nl](#)

Nederlands Visbureau

Leuk om uw klanten te vertellen

Tong is een van de belangrijkste soorten voor de Nederlandse vloot en is MSC-

certificaat voor een verantwoorde visserij. Tong dankt zijn naam aan de ovaalronde vorm. De naam zeetong geldt met name voor de large versie terwijl de kleintjes 'sliptong' worden genoemd. Sliptong is zo klein dat hij gemakkelijk door de mazen van het net slipt. De smaak van tong is niet typisch vissig en lijkt op die van garnalen.

Narrowcasting tong

In aanvulling op het corporate beeld 'Vis van de Maand' kunt u [hier](#) de beelden met tong downloaden voor op uw schermen in de winkel.

Op [Visbureau.nl](http://visbureau.nl) kunt u terecht voor:

- [Een abonnement op het kwartaalmagazine Visculinair](#)
- [Een doorverwijzing naar onze beeldbank voor fotomateriaal van tong](#)

Op [Visrecepten.nl](http://visrecepten.nl) kunt u terecht voor:

- [Recepten en beelden met tong \(die u op social media kunt delen mits met bronvermelding van Visrecepten.nl\)](#)
- [Op de consument gerichte informatie over de vissoort](#)

Goede zaken gewenst!

Met vriendelijke groet,

Suzanne van Alphen
Marketing-/projectmanager
T: + 31 (0) 88 336 96 55

Nederlands Visbureau | Visafslagweg 1 | 2583 DM Den Haag | T 31 (0) 88 336 96 55
info@visbureau.nl | www.visbureau.nl | www.visrecepten.nl | www.dutchfish.nl



Onze kwartaaluitgave *Visculinair* magazine nog niet in handen?

Consumenten: naar de visspecialist! Professionals: bestellen via www.webshop-visbureau.nl!

