



Beste visdetailist,



In september zetten we makreel in de spotlight, bijna tijd dus om uw 'Vis van de Maand' - promotiemateriaal te wisselen en bijhorende recept mee te geven aan uw klanten. Mocht u het materiaal nog niet bestellen, dan nodigen wij u van harte uit om alsnog in te stappen. **ACTIE:** bestel nu het [totaalpakket voor Q4 \(oktober/november/december\)](#) en ontvang **GRATIS** het materiaal voor de maand september erbij. Het pakket is inclusief de jaarrond te gebruiken materialen zoals de display en de ijsprikker (ook in 2021 te gebruiken).

Komende maand is het een recept om op een bijzondere manier aan de slag te gaan met makreel en een heerlijke ceviche te bereiden. Leuke bijkomstigheid: dit gerecht is ook zeer geschikt om in uw winkel alvast een voorproefje te geven aan uw klanten.

Wat u uw klant kunt vertellen over makreel

Makreel wordt vooral gevangen door de grote vriestrawlers van Nederlandse rederijen. Na de vangst wordt de makreel direct aan boord schoongemaakt, ingevroren en opgeslagen. Hierdoor is de vis het hele jaar te verkrijgen. Makreel wordt vaak gerookt. Een heel beperkt deel makreel dat op de Nederlandse afslagen wordt aangevoerd, wordt als verse makreel verkocht. Het vlees is stevig en vet, maar wel vrij sappig en zacht en heeft een vettige, rookachtige geur. De footprint van makreel is met 0,9 kg CO2 per kg product de laagste van alle geproduceerde dierlijke eiwitten, dus lekker en duurzaam.

Volgt u ons al op social media?

Op de communicatiekanalen van het Nederlands Visbureau zoals [Facebook](#), [Visrecepten.nl](#), [Instagram](#), [Visbureau.nl](#) en [de webshop](#) delen we ook komende maand weer informatie, leuke weetjes en mooie foto's van de 'Vis van de Maand'. Volgt u ons al en deelt u onze posts? Fijn! Met het gebruik van de hashtags #visvandemaand en #visrecepten vergroot u direct uw eigen bereik.

De nieuwste Visculinair (met aandacht voor makreel) als give-away voor uw klanten

Hij is er weer, het herfstnummer van de Visculinair. In deze editie vindt uw klant kookinspiratie, onder meer met makreel in de hoofdrol, is tv-chef Hugo Kennis te gast in de rubriek 'vijf vragen aan...' en geven we een kijkje in de keuken van de vissector. [Bestel hier deze nieuwe editie](#) en laat uw waardering voor uw klant de komende tijd extra blijken.

Narrowcasting makreel

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

Op Visbureau.nl kunt u terecht voor:

- [Een abonnement op het kwartaalmagazine Visculinair](#) (zie hiernaast)
- [Factsheet over makreel](#)
- [Een doorverwijzing naar onze beeldbank voor fotomateriaal van makreel](#)

Op Visrecepten.nl kunt u terecht voor:

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

