



## **Bestes Sushi aus der Fischmanufaktur von Deutsche See**

**Japanische Rezepturen + ausgewählte Zutaten + sofort in der Manufaktur verarbeitet – das ist die Erfolgsformel für das neue Sushi-Sortiment von Deutsche See**

**Bremerhaven, 10. März 2014** – Ob Nigiri, Maki oder California Roll – Sushi-Spezialitäten sind immer ein kulinarischer Höhepunkt. Deutsche See bietet Küchenchefs jetzt ein beispielloses Sushi-Sortiment aus der eigenen Produktion in Bremerhaven. Ihr Handwerk haben die Deutsche See-Mitarbeiter von den Besten gelernt: Erfahrene Sushi-Meisterinnen und -Meister kamen aus Japan an die norddeutsche Küste, um ihnen ihr ganzes Wissen bis hin zu geheimen Tipps weiterzugeben. Die so geschulten Spezialisten stellen jetzt in der gläsernen Manufaktur in Bremerhaven an sechs Tagen in der Woche Sushi-Produkte her – in sorgfältiger Handarbeit und mit tagesfrischen Rohwaren. Auch den Sushi-Reis bereiten die Deutsche See-Experten auf traditionell japanische Art zu. Sie verwenden deshalb Reisweinessig und verzichten auf den Einsatz von Branntweinessig. Die Sushi-Spezialitäten sind ab sofort erhältlich.

### **Sushi von Deutsche See: Leckere Vielfalt, Frische und 48-Stunden-Lieferung**

Sushi von Deutsche See bedeutet: beste Qualität aus einer Hand. Das Unternehmen bündelt für das Sushi-Angebot die Expertise im Frischesektor, die anspruchsvolle Qualitätssicherung und das Bekenntnis zu filigraner Handarbeit der Fischexperten in den Manufakturen: Nach der Bestellung des Kunden fertigen die Mitarbeiter in der nächsten Nacht die Ware, die am zweiten Tag nach Bestelleingang top-frisch beim Kunden eintrifft. Dafür sorgt auch die einzigartige, bundesweite Logistik von Deutsche See. Mit der Lieferung haben die frischen Produkte eine Haltbarkeit von vier Tagen.

### **Der Küchenchef entscheidet: Boxen mit ausgewählten Sushi-Spezialitäten, ganze Rolls plus Stäbchen, Wasabi & Co.**

Gastronomen haben die Wahl zwischen vier Selektions-Boxen unterschiedlicher Größe mit zusammengestellten Produkten wie Nigiri, Futomaki, Hosomaki und California Roll. Außerdem bietet Deutsche See elf Mono-Boxen an, die jeweils eine Sorte beinhalten. Daneben sind für das individuelle Zuschneiden vor Ort auch ganze Makis und California Rolls erhältlich. Das Sushi-Angebot der Fischmanufaktur beinhaltet sowohl Varianten mit Fisch und Gemüse als auch rein vegetarische

**Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:**

**a+o**

Christine Haller  
Telefon: 040 / 43 29 44 20  
Fax: 040 / 43 18 99 94  
Christine.Haller@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Fax: 0471 / 13 33 50  
Andreas.Kremer@deutschesee.de



Spezialitäten. Sojasauce, Wasabi, Ingwer und Stäbchen kann der Küchenchef zusätzlich zu jeder Box bestellen.

Mit den Sushi-Kreationen bietet der Gastronom seinen Gästen etwas ganz Besonderes – als Vorspeise, Fingerfood oder Zwischengang. Dabei sind sie einfach im Handling und ermöglichen eine sichere Kalkulation und Zeitersparnis. Sie sind außerdem vielfältig in der Gastronomie und Betriebs- und Sozialgastronomie einsetzbar: für Banketts oder Buffets, in Mensen oder Kantinen.

**Weitere Informationen und das gesamte Sortiment gibt es unter [www.deutschesee.de/sushi/gastronomie](http://www.deutschesee.de/sushi/gastronomie) im Internet.**

Deutsche See mit Hauptsitz in Bremerhaven ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit mehr als 20 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen mehr als 1.600 Mitarbeiter und beliefert mehr als 35.000 Kunden vom Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und Top-Gastronomie über Caterer bis hin zur Betriebs- und Sozialgastronomie. Der weltweite Einkauf hochwertiger Rohwaren, die sorgfältige und kundenindividuelle Produktion und Veredelung in der Bremerhavener Manufaktur, das überdurchschnittliche Qualitätsmanagement und die im Markt einzigartige Logistik zeichnen das Unternehmen aus. Seit November 2003 gehört die Feinkostmarke BEECK zu Deutsche See. Als Marktführer ist sich das Unternehmen der ökologischen, gesellschaftlichen und sozialen Verantwortung zum nachhaltigen Schutz der natürlichen Ressourcen bewusst. Deutsche See engagiert sich schon lange aktiv für den Erhalt der Fischbestände und den Umweltschutz und wurde dafür im November 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

**Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:**

**a+o**

Christine Haller  
Telefon: 040 / 43 29 44 20  
Fax: 040 / 43 18 99 94  
Christine.Haller@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Fax: 0471 / 13 33 50  
Andreas.Kremer@deutschesee.de