



Pressemitteilung

Deutsche See startet mit drei neuen Produkten für die Fischtheke in die Grillsaison

Wirkungsvoller Auftritt mit raffiniertem Grillfisch

Bremerhaven, 18. Februar 2020 – Fischgrillen boomed: Mit den drei raffinierten, fertig marinierten Grillprodukten von Deutsche See setzen Händler den Trend gekonnt um. Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“, Makrele „Kräuter-Knoblauch“ und Halbe Paprika „Couscous-Garnele“ heißen die innovativen, internationalen Rezepturen für die Fischtheke. Alle Kreationen sind fix und fertig für den Grill. Mit dem Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“ ist Deutsche See eine sensationelle Verbindung von Tapas mit einer Gekühlte-Fisch Convenience-Kreation für den heißen Rost gelungen. Die Makrele „Kräuter-Knoblauch“ begeistert durch ihre rustikale Optik. Liebhaber der orientalischen Levante-Küche werden von der Halben Paprika „Couscous-Garnele“ begeistert sein. Die Fischexperten von Deutsche See stellen die drei neuen Grillprodukte in liebevoller Handarbeit in der Bremerhavener Manufaktur her.

Das Interesse an den neuen frischen Fischkreationen im Lebensmittelhandel ist bereits groß. Alle neuen Produkte und das komplette Grillsortiment von Deutsche See sind ab dem 01. April 2020 für die Bedientheke erhältlich.

Aufgrund ihres einfachen Handlings sind Grillspieße besonders beliebt. Deshalb haben die Köche von Deutsche See für die Grilltheke den Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“, einen würzigen, typisch spanischen Spieß entwickelt. In der Bremerhavener Manufaktur marinieren die Fischexperten Seelachsfilet- und Lachsfiletstücke in feiner Kräuter-Knoblauch-Marinade und spießen sie von Hand mit Pimentos de Padrón und würzigen Chorizoscheiben sorgfältig auf einen Holzspieß. „Dieses Jahr wollte ich unbedingt Tapas auf den Grill bringen. Die Verbindung von Pimentos de Padrón, der grünen spanischen Minipaprika, die für mich bei Tapas einfach nicht fehlen darf, mit Chorizo und bestem Fisch ist einfach sensationell.“, erklärt Martin Volkelt, Koch und Produktentwickler bei Deutsche See. Auch einen Beilagen-Tipp verrät Martin Volkelt: „Unser feuriger Kartoffelsalat mit Ajvar macht die spanische Genussfreude perfekt.“

Für Fischgriller hält Deutsche See für die Grillsaison 2020 außerdem die Makrele „Kräuter-Knoblauch“ bereit. Die Makrele marinieren die Fischexperten mit einer würzigen Marinade mit Gartenkräutern und feiner Knoblauchnote und ritzen den ganzen Fisch von Hand ein, damit die Marinade ins Filet gelangt.

Die Halbe Paprika „Couscous-Garnele“ ist etwas für Ernährungsbewusste – eine leichte orientalische Rezeptur. Martin Volkelt rät: „Diese orientalische Komposition schmeckt besonders gut lauwarm. Da die Paprika nicht so viel Hitze verträgt, legt man sie am besten in eine weniger heiße Grillzone. Dann bekommt die Paprika eine schöne Bräune und die Couscous-Komposition mit Tomaten und frischer Blatt Petersilie entfaltet ihr volles Aroma.“ Er ergänzt: „Zu dieser frischen orientalischen Kreation schmeckt ein cremiges Joghurt-Dressing oder Aioli.“ Mit diesen frischen Produkten spielt der Handel Vielfalt und greift den Trend Länderküche ganz einfach zur Grillsaison in der Bedientheke auf.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 3136
Martina.Buck@deutschesee.de



Die Produkte im Überblick:

Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“

Der Seelachs in diesem Produkt stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Seelachs gefangen im Nordostatlantik, Lachs aus Aquakultur in Norwegen, saftige Seelachsfilet- und Lachsfiletstücke, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit Pimentos de Padrón und würzigen Chorizoscheiben, in feiner Kräuter-Knoblauch-Marinade, auf einem Holzspieß. Gewicht pro Stück 105-135 g, 15 Stück/ Schale.

Makrele „Kräuter-Knoblauch“

Die Makrele in diesem Produkt stammt aus dem Nordostatlantik. Sie ist ausgenommen, mit Kopf, in einer würzigen Marinade mit Gartenkräutern und feiner Knoblauchnote, Gewicht pro Stück 350-500 g, 4 Stück/ Schale.

Halbe Paprika „Couscous-Garnele“

Die Garnelen in diesem Produkt stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. Halbierter rote und gelbe Paprika, gefüllt mit einem saftigen Couscoussalat mit Tomatenwürfeln, frischer Blatt Petersilie und gekochten Riesengarnelen ohne Schale, Gewicht pro Stück 200-220 g, 6 Stück/ Schale.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.800 Mitarbeitern in rund 20 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit Ende 2013 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen finden Sie unter www.deutschese.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 3136
Martina.Buck@deutschese.de