



Deutsche See beliefert Hobbyköche und Genießer jetzt bundesweit Frischer Fisch bis an die Haustür

Bremerhaven, 1. September 2016 – Ab sofort ist es für alle Hobbyköche und Genießer in Deutschland ganz einfach und bequem, sich Fisch und Meeresfrüchte nach Hause liefern zu lassen. Mit dem neuen Online-Shop von Deutsche See kommt frische Ware aus dem Meer mit eigenen Kühlfahrzeugen direkt in die Küche.

Geräucherten Lachs, feinste Miesmuscheln oder zarte Thunfischfilets einfach auf shop.deutscheseede.de bestellen. Hier findet der Privatkunden neben ganzen Fischen, Fischfilets, Meeresfrüchten und Feinkostsalaten von BEECK auch hauseigene Spezialitäten wie das [handgemachte Sushi](#) und den [Räucherlachs „Indianer“](#). Viele Produkte sind mit Serviervorschlägen und Rezepten abgebildet. Wer sich nicht entscheiden kann, vertraut einfach auf die telefonische Beratung durch Profi-Köche.

Die bestellte Ware bringt Deutsche See mit eigenen Kühlfahrzeugen zum Wunschtermin von der Küste in Bremerhaven bis an die Haustür: in Mehrwegkisten und auf Eis, wodurch kaum Verpackungsmüll anfällt. Alternativ kann die bestellte Ware auch in einer der bundesweit 22 Niederlassungen von Deutsche See abgeholt werden.

In nur drei Schritten zum frischen Fisch:

- 1.) shop.deutscheseede.de aufrufen und Postleitzahl eingeben.
- 2.) Produkte aussuchen und in den Warenkorb legen.
- 3.) Liefertermin oder Abholtag festlegen und Zahlungsmethode auswählen.

Weiterführende Links:

Pressebereich:

[Pressematerial](#)

Videos:

[Deutsche See Lieferservice - Wir wissen, was wir tun!](#)

[Deutsche See Lieferservice - So frisch kommt Ihr Fisch](#)

Tipps, Tricks und Rezepte:

[Alles zur Grillsaison](#)

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in 22 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie 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 unter www.deutscheseede.de.

Kontakt:

a+o

Denise Carstensen
Telefon: 040 / 43 29 44 20
deutscheseede@a-und-o.com



Andreas Kremer
Telefon: 0471 / 13 31 40
Andreas.Kremer@deutscheseede.de