



Frisch, bunt und vielfältig wie der Frühling Frutti di Mare von Deutsche See

Bremerhaven, 10. Mai 2016 – Deutsche See bringt mit „Frutti di Mare“ eine hochwertige Zusammenstellung exotischer Meeresfrüchte in die Tiefkühltruhe – mediterranes Urlaubs-



feeling inklusive. Die neue Seafood-Mischung überzeugt durch die geschmackvolle Kombination von Meeresfrüchten aus unterschiedlichen Regionen und Gewässern der Welt: zarte Miesmuscheln aus den kalten, klaren Fjordgewässern Chiles, knackige Garnelen und natürlich die beliebten Tintenfischringe und Tintenfischscheiben. Der Mix eignet sich besonders gut für die schnelle und einfache Zubereitung mediterraner Gerichte, zum Beispiel für Pasta, Pizza oder Salat. Eine 270-Gramm-Packung besteht aus je zwei küchenfertigen, tiefgekühlten Gourmetportionen und ist ab sofort zum unverbindlichen Ladenverkaufspreis von 4,99 Euro erhältlich.

Passend dazu hat Deutsche See ein köstliches Rezept zum Nachkochen entwickelt. Die Zubereitung ist durch die vorgefertigte Meeresfrüchtemischung kinderleicht:

Linguine mit Frutti di Mare

Zutaten für 4 Personen:

270 g Frutti di Mare von Deutsche See Fischmanufaktur (aufgetaut)
500 g Linguine
20 g Rucola
20 g frischer Oregano
16 Cherrytomaten
50 ml Olivenöl
frischer Knoblauch, Pfeffer und Salz nach Geschmack



Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



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



Zubereitung (ca. 20 Minuten):

1. Linguine in reichlich Salzwasser al dente garen.
2. Währenddessen Rucola und Oregano zerkleinern, Cherrytomaten halbieren und Knoblauch klein würfeln. Frutti die Mare unter kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenpapier trockentupfen.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Frutti die Mare bei mittlerer Hitze wenige anbraten. Tomaten und Knoblauch zusammen mit der Pasta dazu geben und gut durchschwenken.
4. Sobald die Zutaten gut vermengt sind, Kräuter dazu geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp: 30-60 g geriebenen Parmesan kurz vor dem Servieren unter die Nudeln geben.

Weitere Fischrezepte sowie viele Tipps & Tricks finden Sie im Internet unter www.deutschesee.de/rezepte.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Deutsche See mit Hauptsitz in Bremerhaven ist in Deutschland die Nummer eins bei der Vermarktung von Fisch und Meeresfrüchten. In bundesweit 22 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen über 1.700 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 2003 gehört die Feinkostmarke BEECK zu Deutsche See. Als Marktführer ist man sich 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 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. www.deutschesee.de

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Wolfgang Robben
Telefon: 040 / 43 29 44 19
Wolfgang.Robben@a-und-o.com



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