



Neue Spezialität für die Speisekarte: Rotbarschfilet-Röllchen „Spargel“ Frühlingsgefühle auf dem Teller

Bremerhaven, 16. März 2016 – Leckere Frühlingsküche mit dem neuen Rotbarschfilet-Röllchen „Spargel“ von Deutsche See Fischmanufaktur: Die Fischexperten wickeln dafür in liebevoller Handarbeit frischen Rotbarsch, weißen und grünen Spargel sowie eine eigens entwickelte Hollandaise-Marinade zu einem Röllchen. Das frische Convenience-Produkt aus der Bremerhavener Manufaktur wiegt zwischen 160-180 Gramm pro Stück und setzt mit den ausgewählten Zutaten frühlingshafte Akzente auf die Speisekarte.



Die Vorteile für Küchenchefs:

- saisonales Highlight, ab sofort bis 30. Juni 2016 erhältlich
- zertifizierte, nachhaltige Rohware
- exklusive Rezeptur
- frische, farbenfrohe Optik
- Preis- und Mengenkalkulationssicherheit
- gelingsicher durch Zubereitung im Kombidämpfer
- vielseitiger Einsatz

„Das Rotbarschfilet-Röllchen ‚Spargel‘ passt zum Beispiel perfekt zu Spargelragout à la Crème und Dill-Kartoffeln. Unser neues Produkt zaubert praktisch Frühlingsgefühle auf den Teller und kann vielfältig kombiniert werden – für kulinarische Abwechslung“, fasst Svenja Beckmann, Senior-Produktmanagerin für den Bereich Gastronomie bei Deutsche See, die Vielseitigkeit des saisonalen Produkts zusammen.

Produkt im Überblick:

Rotbarsch aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. Saftiges Rotbarschfilet, praktisch grätenfrei, gespießt und gerollt mit grünem und weißem Spargel, in einer aromatischen Hollandaise-Marinade

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:

a+o

Stephanie Erding
Telefon: 040 / 43 29 44 23
Stephanie.Erding@a-und-o.com



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



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

Stephanie Erding
Telefon: 040 / 43 29 44 23
Stephanie.Erding@a-und-o.com



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