



Feuer & Flamme: Hier raucht der Fisch ohne anzubrennen! Deutsche See startet mit Lachs BBQ in Grillhaut in die Grillsaison 2015

Bremerhaven, im Februar 2015 – Pünktlich zum Angrillen 2015 beweisen die Fisch-Experten von Deutsche See einmal mehr, dass Grillen immer auch Fische ist. Mit der neuen Kreation Lachs BBQ in Grillhaut kommen Grillfans jetzt so richtig in Wallung. Der besondere Clou an dem saftigen, mit einer würzigen Barbecue-Sauce marinierten Lachsstück: die ganz neue Art der Ummantelung – es ist eingeschlagen in feine Räucherlachshaut, die zuverlässig das Anbrennen am Rost verhindert. „Das ist unsere große Grill-Innovation 2015“, erklärt Ingolf Ernst, Koch und Produktentwickler bei Deutsche See. „Die Räucherlachshaut schützt einerseits vor dem Festkleben am Rost und verleiht dem Lachs beim Grillvorgang zusätzlich noch ein ganz besonderes, einzigartiges Aroma.“ Eine weitere Besonderheit ist die handgeknüpfte Kordel, mit der das leckere Grillgut aussieht wie selbstgemacht.



Heißer Neuling für die Grillsaison 2015: der Lachs BBQ in Grillhaut



Den Lachs BBQ in Grillhaut finden alle Fans von besonderem Grillgut ab März/April an den Be-dienthenken des gut sortierten Einzelhandels. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 2,99 EUR/100 g (Stand: Feb. 2015).

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



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 mehr als 20 Niederlassungen beschäftigt das Unternehmen mehr als 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 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 2010 als „Deutschlands nachhaltigstes Unternehmen“ mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

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