



Pressemitteilung

Deutsche See startet mit drei neuen Produkten in die Grillsaison

Länderküche vom Grill

Bremerhaven, 20. Februar 2020 – Deutsche See hat sich für das neue Grillsortiment von dem großen Thema Länderküche inspirieren lassen. Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“, Makrele „Kräuter-Knoblauch“ und Halbe Paprika „Couscous-Garnele“ heißen die innovativen, internationalen Rezepturen. 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. Alle neuen Produkte und das komplette Grillsortiment von Deutsche See sind ab dem 01. April 2020 erhältlich.

Ganz oben auf der Beliebtheitsskala der Gäste stehen Grillspieße. Sie lassen sich wunderbar in der Eventgastronomie aber auch im Catering und auf der Speisekarte platzieren. Deshalb haben die Köche von Deutsche See den Seelachs-Lachs-Spieß „Chorizo“, einen würzigen, typisch spanischen Spieß mit schönem Farbspiel 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.“

Die Halbe Paprika „Couscous-Garnele“ ist eine leichte, orientalische Rezeptur. Die mit Couscous, Garnelen, Tomaten und frischer Blatt Petersilie gefüllte Paprika entfaltet lauwarm ihr volles Aroma. Ein wunderbarer Anreiz, das Trend-Thema Levante-Küche spielerisch umzusetzen. Für Fischfans 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. Mit diesen frischen Produkten im Handmade-Look greifen Gastronomen den Trend Länderküche ganz einfach zur Grillsaison auf.

Die Vorteile für Küchenchefs:

- Handmade-Charakter
- Hohe Kalkulationssicherheit, wenig Personaleinsatz
- vielseitiger Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und im Foodservice:
Gelingsichere Umsetzung des Trends Länderküche z.B bei Bankett, Event- und Betriebsgastronomie



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“

Gefangen im Nordostatlantik, 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. Halbierte 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