



Zu den Festtagen nur das Beste

Saisonale Räucherfisch-Mixkiste von Deutsche See

Bremerhaven, 15. November 2016 – Mit seinem edlen und charakteristischen Aroma steht Räucherfisch besonders zu den Festtagen bei Verbrauchern hoch im Kurs. Die neue Räucherfisch-Mixkiste von Deutsche See sorgt ab sofort für spontane Kaufimpulse: Verbraucher müssen sich nicht mehr zwischen den beliebten und traditionellen Räucherfischen entscheiden. Sie erhalten mit der neuen Selektion gleich vier hochwertige Räucherfischarten, darunter Schwarzer Heilbutt und Lachsfilet – verfeinert und hergestellt in liebevoller Handarbeit in der hauseigenen Räucherei.



Mit der Mixkiste gönnen sich Verbraucher eine vielfältige Auswahl: Neben einem saftigen Mittelstück vom Schwarzen Heilbutt mit Haut und Goldlocken aus Tilapiafilet beinhaltet sie ein Lachsfiletstück mit einer Kabeljau-Kräuter-Knoblauch-Farce sowie ein Makrelenfilet mit Haut und einer bunten Auflage aus Senfkörnern, Paprika, Zwiebeln

und Karotten. Die Fischexperten aus Bremerhaven empfehlen den Räucherfisch als Vorspeise zur Suppe, als klassisches Häppchen mit Brot sowie als Beilage für den Hauptgang oder für den puren Genuss.

Kurzinformation: Die saisonale Räucherfisch-Mixkiste von Deutsche See ist für die kommende Festtagssaison ab sofort bis Ende Dezember 2016 im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. In der Osterzeit darf der Kunde sich ab 1. März bis Ende April 2017 über die Selektion freuen.

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.deutschesee.de.

Kontakt:

a+o

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



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