



Das Gold der Lofoten: neue Sortimentsvielfalt von Deutsche See Der Skrei kommt zurück

Bremerhaven, 15. Dezember 2016 – Ab Januar beginnt die Skrei-Saison, dann trifft der Winterkabeljau endlich wieder bei Deutsche See in Bremerhaven ein. Die Fischmanufaktur bietet den leckeren Fisch in neun Varianten an: ganzer Skrei, Skrei-Filets, Skrei-Spieß „Zucchini-Karotte“, Skrei unter Kräuterkruste, Skrei-Loin, Skrei (ohne Kopf), Skrei-Roulade „Wirsing“ und handfiletierte Portionen mit und ohne Haut. Die Produkte stammen aus verantwortungsvoller, nachhaltiger Fischerei und sind ab Januar 2017 im [Online-Shop von Deutsche See](#) sowie an Bedientheken und im SB-Regal des gut sortierten Einzelhandels erhältlich.



Jährlich erwarten Fischliebhaber die Ankunft des Skreis – so nennen die Norweger den ausgewachsenen Winterkabeljau. Bis dahin legt der Speisefisch eine weite Reise zurück: Von der eisigen Barentssee zu den wärmeren Gewässern vor den Lofoten schwimmt er über 800 Kilometer. Die saisonale Delikatesse besticht vor allem durch ihr helles, festes Fleisch. Durch sein mildes Aroma bietet der Skrei zudem vielfältige

Möglichkeiten zur Verfeinerung und Kombination – beispielsweise eignet sich Gemüse wie Wirsing als idealer Begleiter. Um eine knusprige Haut und innen saftiges Fleisch zu erhalten, empfiehlt es sich, die Filets zuerst auf der Hautseite in einer beschichteten Pfanne vier bis sechs Minuten anzubraten und den Fisch anschließend kurz zu wenden.

Auf www.deutschesee.de/skrei finden sich das passende Rezept und viele weitere Informationen zum „Gold der Lofoten“.

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.

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