



Kulinarischer Silvester-Kracher

Deutsche See sorgt mit den Sushi-Selektions-Boxen für ein einfaches Küchen-Handling zwischen den Jahren

Bremerhaven, im Oktober 2014 – Ausgebuchte Restaurants, elegante Partys und glamouröse Buffets: Die letzte Nacht des Jahres ist immer etwas ganz Besonderes. Deutsche See unterstützt die Küchenteams während dieser arbeitsintensiven Zeit – mit den Sushi-Selektionsboxen, frisch aus der Bremerhavener Manufaktur. Ob Nigiri, Maki oder California Roll: Sushi lässt sich als Eyecatcher auf jedem Buffet in Szene setzen. Oder der Koch schneidet die ganzen Sushi-Rollen vor den Augen seiner Gäste herunter und bietet die kleinen Asia-Happen aktiv an – für genussvolle Silvestermomente. „Sushi liegt deshalb dieses Jahr zu Silvester absolut im Trend“, sagt Svenja Beckmann, Produktmanagerin für den Bereich Gastronomie bei Deutsche See.

Die ganze Vielfalt von Sushi

Mit dem Sushi kann der Küchenchef perfekt kalkulieren, da er zum einen die Kosten pro Stück berechnen kann. Und zum anderen wird kein Überschuss an Reis produziert oder zu viel Rohware eingekauft. Gastronomen haben die Wahl zwischen vier Selektions-Boxen unterschiedlicher Größe mit zusammengestellten Produkten wie Nigiri, Futomaki, Hosomaki und California Roll. Außerdem bietet Deutsche See elf Mono-Boxen an, die jeweils eine Sorte beinhalten. Daneben sind für das individuelle Zuschneiden vor Ort auch ganze Makis und California Rolls erhältlich. Das Sushi-Angebot der Fischmanufaktur beinhaltet neben Varianten mit Fisch und Gemüse auch rein vegetarische Spezialitäten. Sojasauce, Wasabi, Ingwer und Stäbchen kann der Küchenchef zusätzlich zu jeder Box be-



Kulinarische Silvester-Kracher: das Sushi von Deutsche See

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



stellen. Mit den Sushi-Kreationen bietet der Gastronom seinen Gästen pure Vielfalt – als Vorspeise, Fingerfood oder Zwischengang. Dabei sind sie einfach im Handling und ermöglichen eine sichere Kalkulation und Zeitersparnis.

Sushi von Deutsche See: Leckere Vielfalt, Frische und 48-Stunden-Lieferung

Sushi von Deutsche See bedeutet: beste Qualität aus einer Hand. Das Unternehmen bündelt für das Sushi-Angebot die Expertise im Frischesektor, die anspruchsvolle Qualitätssicherung und das Bekenntnis zu filigraner Handarbeit der Fischexperten in der hauseigenen Sushi-Manufaktur. Nach der Bestellung des Kunden fertigen die Mitarbeiter in der darauffolgenden Nacht die frische Rohware, sodass sie am zweiten Tag nach Bestelleingang top-frisch beim Kunden eintrifft. Dafür sorgt auch die einzigartige, bundesweite Logistik von Deutsche See. Mit der Lieferung haben die frischen Produkte eine Haltbarkeit von vier Tagen.



Nigiri-Maki-California Mixbox

Weitere Informationen und das gesamte Sortiment gibt es im Internet unter www.deutschese.de/sushi/gastronomie.

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@deutschese.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