



**Pressemitteilung**

**Neu aus der Fischmanufaktur: Deutsche See revolutioniert Pasta-Gerichte**

## **Thunfisch für Pasta – Schnell, einfach und köstlich**

**Bremerhaven, 18. Januar 2024** – Deutsche See stellt seine neueste Kreation vor: "Thunfisch für Pasta", erhältlich in drei beliebten Geschmacksrichtungen – "Tomate", "Knoblauch" und "Arrabbiata", in der gewohnten Premium-Qualität von Deutsche See. Jeder der Nudeln in Salzwasser garen kann, zaubert jetzt leckere Pastagerichte für ein bis zwei Personen in Höchstgeschwindigkeit. Nudeln abgießen, Thunfisch für Pasta untermischen, fertig! Und wo findet man das neue Pasta-Glück? Ganz einfach: in handlichen Dosen im Selbstbedienungsbereich des Einzelhandels.

Der Thunfisch für Pasta "Tomate" hält, was sein Name verspricht. Er besticht durch schlichte Klarheit ohne Gedöns. Das lässt Spielraum für die persönliche Note, wie ein paar grünen Oliven oder einem Hauch Oregano. Beim Thunfisch für Pasta "Knoblauch" werden gedünstete Thunfischhappen in Sonnenblumenöl mit Knoblauch, Chili und Salz verfeinert. Ideal auch für Gerichte aus der Pfanne! Wer pikante Schärfe mag, wird Thunfisch für Pasta "Arrabbiata" lieben! Neben mundgerecht geschnittenen Thunfischfilets sind Tomatensauce und Chili hier die Hauptdarsteller.

Besonders praktisch sind die kleinen Dosen, weil sie sich ungekühlt - genau wie Pasta - lange halten und somit jederzeit zur Stelle sind, wenn prontissimo ein Teller Nudeln gefragt ist. Und das ohne weitere Zutaten zu benötigen.

Deutsche See punktet bei Thunfisch mit konsequenter Nachhaltigkeit. Durch eigene Fangflotten können wir den verantwortungsvollen Fischfang garantieren. Verarbeitet wird der Thunfisch in unseren eigenen Produktionsstätten vor Ort in Madagaskar. Als Premiumware in Dosen verpackt, gelangt er dann nach Bremerhaven und wird von dort aus mit unseren eigenen Lieferfahrzeugen auf direktem Weg zum SB-Regal im Supermarkt gebracht. Dort wartet auf den Thunfisch für Pasta übrigens gute Nachbarschaft: Thunfisch pur in Aufguss, mit Oliven- oder Sonnenblumenöl oder in verschiedenen Saucen sowie feine Thunfisch Salate von Deutsche See sind bereits im Supermarkt vertreten.

Weitere Informationen zum nachhaltigen Thunfisch und viele Inspirationen zur Zubereitung dieses Multitalents gibt es auf [www.deutschesee.de/thunfischdosen](http://www.deutschesee.de/thunfischdosen) und unter #1Fisch1000Ideen.



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0170 / 66 05 018  
[Martina.Buck@deutschesee.de](mailto:Martina.Buck@deutschesee.de)



#### **Details zu den Neuprodukten:**

##### **Thunfisch für Pasta Tomate**

Die gedünsteten Thunfischstücke werden als geschnittene Filets mit Tomatensauce in Dosen gefüllt. 160 Gramm pro Dose, UVP 2,79 €.

##### **Thunfisch für Pasta Knoblauch**

Die geschnittenen Thunfischfilets werden mit Sonnenblumenöl mit Knoblauch und Chili in Dosen gefüllt. 160 Gramm pro Dose, UVP 2,79 €.

##### **Thunfisch für Pasta Arrabbiata**

Die Thunfischstücke werden gedünstet als geschnittene Thunfischfilets mit Tomatensauce und Chili in Dosen gefüllt. 160 Gramm pro Dose, UVP 2,79 €.

#### **Über Deutsche See Fischmanufaktur**

Mit über 1.700 Mitarbeitern in 19 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit 2014 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.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de).



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0170 / 66 05 018  
Martina.Buck@deutschesee.de