



Einfach, einzigartig und lecker: Deutsche See erweitert das Grillsortiment mit Lachsfilet-Portionen auf der Holzplanke

Mini Plankenlachs erobert den Grill

Bremerhaven, 14. März 2019 – Auf der Planke gegrilltes Lachsfilet ist ein ganz besonderer Leckerbissen, für den die Herzen vieler Grillfans höherschlagen. Davon inspiriert, haben die Fischexperten von Deutsche See für die kommende Sommersaison ein neues Highlight kreiert, das nicht nur richtig lecker schmeckt, sondern auch mit einer denkbar einfachen Zubereitung überzeugt: Mini Plankenlachs.

Für das neue Grillprodukt werden in der Bremerhavener Fischmanufaktur frische Lachsfilets von Hand zunächst mit einem Rub aromatisiert. Anschließend werden die gewürzten, praktisch grätenfreien Filets ohne Haut auf eine Holzplanke gesteckt. Der Clou an der neuen Kreation ist, dass der Mini Plankenlachs ohne Umwege direkt auf den Rost gelegt werden kann. Das spart nicht nur wertvolle Zeit, sondern auch zusätzliche Arbeitsschritte. Denn die Planke ist bereits fix und fertig gewässert. Einfach den Grill anheizen, Mini Plankenlachs auf den Rost legen und einige Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Die Holzplanke schützt das zarte Filet vor zu viel Hitze und vor dem Anbrennen oder Ankleben auf dem Rost und veredelt die Lachsportionen mit einem feinen Holz- und Raucharoma. So wird das Lachsfilet herrlich saftig und zum Highlight auf jeder Grillparty.

Der neue Mini-Plankenlachs ist in zwei Varianten erhältlich. Für den Mini Plankenlachs "Barbecue" werden die Lachsfilets mit einem rötlichen Rub mariniert, das dem Lachs dank Paprika, diversen Kräutern, Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer eine süßlich-pikante Würze verleiht. Das feine Raucharoma, das die Planke auf dem Rost entwickelt, rundet das Zusammenspiel der einzelnen Nuancen perfekt ab. Für den Mini Plankenlachs "Kräuter-Knoblauch" werden die Lachsfilets mit einem feinen Gartenkräuter-Rub aromatisiert. Dill, Fenchel, Estragon, Schnittlauch und eine leichte Knoblauchnote verleihen dieser Variante ein raffiniertes Aroma. Der Mini Plankenlachs ist ab 1. April erhältlich.

Die Vorteile für Küchenchefs:

- Handarbeit aus eigener Manufaktur in Bremerhaven
- Hohe Kalkulationssicherheit
- vielseitiger Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und im Food-Service
- einfaches Handling, direkte Zubereitung möglich



Franziska Töllner
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 31 49
Franziska.Toellner@deutschesee.de



Produkt im Überblick:

FrISChe, praktisch grätenfreie Lachsfiletportion, mit einer aromatischen Barbecue-Würzung oder einer Gartenkräuter-Würzung mit feiner Knoblauchnote, auf eine kleine Holzplanke gesteckt. Circa 160 g/ Stück, 5 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 unter www.deutschese.de.



Franziska Töllner
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 31 49
Franziska.Toellner@deutschese.de