



## **Geräucherter Arktischer Saibling aus Island ergänzt ab sofort das ISLYNT-Sortiment von Deutsche See**

### **ISLYNT-Saibling aus dem Rauch**

**Bremerhaven, im September 2018:** Was für den Menschen kalt und schroff erscheint, ist für den Artenreichtum rund um Island ideal. Die kalten, klaren und nährstoffreichen Gewässer bieten den Schätzen der Natur genau die richtigen Bedingungen, sich ungestört zu entwickeln. Deutsche See hat, unter verantwortungsvoller Nutzung der Ressourcen, die besten Fänge und Aquakulturen der Vulkaninsel sorgfältig ausgesucht und zu einem exzellenten Frischesortiment zusammengestellt – ISLYNT.

Ab sofort ganz neu im ISLYNT-Sortiment, und ausgestattet mit viel Potenzial zum Trendsetter, ist das geräucherte Saiblingsfilet. Getreu seinem Namen mag es der Arktische Saibling besonders kühl. Auf Island finden sich dafür optimale Voraussetzungen. Der nahe Verwandte des Lachses mit der markanten roten Färbung am Bauch wächst zunächst in Süßwasserbecken heran. Nach etwas mehr als einem Jahr werden die auf 300 Gramm angewachsenen Saiblinge dann in größere Salzwasserbecken umgesetzt. Hierzu wird eiskaltes Meerwasser mit vulkanisch erwärmtem Thermalwasser vermischt. Das so auf konstant 9 bis 10°C erwärmte Wasser ist nicht nur optimal für die Qualität und das Wachstum der Fische, die Verwendung von Erdwärme zur Anpassung der Wassertemperatur ist auch besonders umweltfreundlich, weil nur natürlich vorhandene Energie genutzt wird.

Direkt vor Ort werden die Saiblinge für das ISLYNT-Sortiment nach hohen Qualitätsstandards und mit kritischem Blick von Hand selektiert. So gelangen nur die besten Exemplare in die Bremerhavener Manufaktur. Hier werden die Fische erneut nach den strengen Qualitätsstandards von Deutsche See begutachtet, handverlesen und anschließend in liebevoller Handarbeit veredelt. Die Filets werden zuerst von Hand gesalzen. Erfahrene Räuchermeister räuchern den Arktischen Saibling dann sanft im Kaltrauch über Buchenholz und Islandmoos. Dabei entwickelt sich dank der feinen Lamellen des Saiblings ein ganz besonders mildes Raucharoma und ein unvergleichlich zarter Schmelz, die den klaren Geschmack des Arktischen Saiblings perfekt verfeinern.

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

Mit über 1.700 Mitarbeitern in rund 20 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmittel-einzelhandel 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](http://www.deutschesee.de).