



Presseinformation

Deutsche See läutet mit drei neuen Produkten die Grillsaison ein

Mit Fischgrillen voll im Trend liegen

Bremerhaven, 03. März 2021 – Länderküche und bewusste Ernährung heißen die Trends der Grillsaison 2021. Mit den drei neuen raffinierten Grillprodukten von Deutsche See setzen Köche diese gekonnt um. Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale, Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel und Meeresfrüchtespieß "geräucherte Paprika" heißen die innovativen, internationalen Rezepturen für den heißen Rost. Alle Kreationen sind fix und fertig für den Grill. Das einfache Handling und die hohe Kalkulationssicherheit machen die innovativen Köstlichkeiten bei Küchenchefs beliebt und sorgen für Aufsehen während der Grillsaison. Erhältlich sind die neuen Produkte und das komplette Grillsortiment von Deutsche See ab dem 15. März 2021.

In liebevoller Handarbeit werden die neuen Grillprodukte in der Bremerhavener Manufaktur mariniert und veredelt. Eine sensationelle Kreation im Handmade-Look ist das Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale. Die Jakobsmuschel hütet einen ganz besonderen Schatz: Ein cremiges Curry mit Lachs, Tilapia und Garnele auf einer Hollandaise getoppt mit Salicornes. Die mit einer Kordel zusammengeschnürten Jakobsmuschelschalen schützen diese spannende Vielfalt aus verschiedenen Konsistenzen vor der Hitze. Asia-Curry aus bestem Seafood – chic und zugleich gerüstet für die direkte Hitze auf dem Grill.

Mit dem Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“ ist die Verbindung von Tapas mit einer Gekühlte-Fisch Convenience-Kreation für den heißen Rost gelungen. Für diesen würzigen Grillspieß marinieren die Mitarbeiter in der Bremerhavener Manufaktur Pulpoarme und Tintenfischtuben in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade und spießen sie von Hand mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten sorgfältig auf einen Holzspieß. Fix und fertig vorbereitet, entfaltet der bunte Spieß in einer indirekten Grillzone sein feuriges Temperament. Eine Genussreise nach Spanien für den Grill zuhause.

Mit dem Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel bringt die Fischmanufaktur ein gelingsicheres, mediterranes Genusspäckchen auf den heißen Rost. Saftiges Tilapiafilet kombinieren die Bremerhavener von Hand mit einer Bruschetta-Crème fraîche und ganz typisch mediterranen Kräutern und Mozzarella. Diese herrlich cremige Komposition umwickeln die Deutsche See-Experten für das einfache Handling mit einem Weizentortilla. Fix und fertig für den Grill entfaltet diese Kreation bei schonendem Grillen in indirekter Hitze ein herrliches Wohlfühl-Aroma. Die frischen Produkte sind vielseitig einsetzbar, bringen Abwechslung auf die Speisekarte und zaubern im Handumdrehen Sommergefühle auf den Teller.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 3136
Martina.Buck@deutschesee.de



Die Vorteile für Küchenchefs:

- Handmade-Charakter
- Hohe Kalkulationssicherheit, wenig Personaleinsatz
- vielseitiger Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und im Foodservice:
- Gelingsichere Umsetzung des Trends Länderküche z.B bei Bankett, Event- und Betriebsgastronomie

Die Produkte im Überblick:

Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale

Der Lachs in diesem Produkt stammt aus Aquakultur in Norwegen, Tilapia und Garnelen aus ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, Lachsfilet- und Tilapiafiletstücke sind praktisch grätenfrei, ohne Haut, die Garnele, geschält, Darm gezogen, gekocht, auf einer Curry-Hollandaise-Sauce, getoppt mit Salicornes, angerichtet in zwei mit einer Kordel geschnürten Jakobsmuschelschalen, Gewicht pro Stück ca. 115g, 5 Stück/pro Schale

Meeresfrüchtespieß "geräucherte Paprika"

Zarte Pulpoarme und Tintenfischtuben in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade, mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten, auf einem Holzspieß, Gewicht pro Stück 100-130g, 10 Stück/pro Schale

Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel

Der Tilapia in diesem Produkt stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, saftiges Tilapiafilet, mit Bruschetta-Crème fraîche, typisch mediterranen Kräutern und Mozzarella, umwickelt mit einem Weizentortilla, Gewicht pro Stück 160-190g, 10Stück/pro Schale

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 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 finden Sie unter www.deutschesee.de .



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 3136
Martina.Buck@deutschesee.de