



Presseinformation

Deutsche See zeigt auf der „fish international“ Markenvielfalt mit „Thunfisch für Pasta“, meerrauch® und einem breiten Sortiment

Bremerhaven, 23. Januar 2024 – Vom 25. bis 27. Februar 2024 präsentiert sich Deutsche See auf der „fish international“, der Fisch- und Seafood-Fachmesse, in Bremen. Auf dem knapp 300 Quadratmeter großen Stand (Halle 5, Stand J19) zeigt die Bremerhavener Fischmanufaktur die vielfältige Markenwelt von Deutsche See. Messebesucher erleben neue Produkthighlights wie Thunfisch für Pasta und verschiedene Thunfischsalate in Dosen für das Regal im Einzelhandel. Und sehen außergewöhnlich Kreationen wie meerrauch®, die einen modernen Twist in die Spitzengastronomie bringen. Darüber hinaus präsentiert die Fischmanufaktur ihr breites Angebot für den SB-Bereich des Einzelhandels und Gastronomie-Produkte für unterschiedliche Kundenansprüche. Möglich macht diese enorme Vielfalt die Zugehörigkeit von Deutsche See zur P&P-Gruppe.

Neben spannenden neuen Produkten erlangen Interessierte detailreiche Einblicke in das breite SB-Sortiment der Fischmanufaktur. Deutsche See wird auf der Messe mit der gesamten Markenwelt für alle Verkaufsflächen im SB-Bereich, von Tiefkühlfisch, über Frischfisch sowie Räucherfisch bis hin zu Sushi, Tapas und Thunfisch in Dosen, aufwarten. BEECK, die Feinkostmarke von Deutsche See, wird mit spannenden Kreationen zum Probieren vertreten sein. Auf der Show-Bühne der Bremerhavener Fischmanufaktur bekommen die Messebesucher wertvolle Inspirationen rund um Fisch und Meeresfrüchte. Mit neuen Impulsen und fundiertem Knowhow setzen die Deutsche See Köche Sebastian Bruns und Niklaas Prins die Produkte gekonnt in Szene. Am Stand der Bremerhavener Fischmanufaktur erhalten Messebesucher neue Inspirationen und viele Impulse rund um Fisch und Meeresfrüchte.

Produktdetails:

Thunfisch für Pasta in Aufguss und Thunfisch in Olivenöl in Dosen

Deutsche See baut das Sortiment aus verantwortungsvoll gefangenem Thunfisch aus eigener Fischerei und Produktion konsequent aus. Die Bremerhavener Fischmanufaktur erweitert die Produktrange ab sofort um Thunfisch für Pasta in den Sorten "Tomate", "Knoblauch" und "Arrabiata" und die Thunfischsalate "Mexicana" und „Western“. Erhältlich sind die Neuprodukte für das SB-Regal des Einzelhandels.

meerrauch®

meerrauch® - das sind kleine Köstlichkeiten aus Räucherfisch, die unvergleichbar im Geschmack und einzigartig in der Optik sind. Charakteristisch für das gesamte Sortiment ist das sogenannte Flavour Pairing - das Spiel mit scheinbar gegensätzlichen Lebensmitteln



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



und Aromen. Impulsgeber für diesen Trend ist der Spitzenkoch Heiko Antoniewicz. In Zusammenarbeit mit den Deutsche See-Produktentwicklern Martin Volkelt und Niklaas Prins hat er ein Sortiment kreiert, das mit einer Vielfalt an Aromen und Konsistenzen überrascht. Ganz neu ergänzen der Lachswürfel-Teriyaki, das Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree und der Rauchmatjes-Gurke-Fenchel das bestehende meerrauch®-Sortiment.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in Bremerhaven und 19 Niederlassungen deutschlandweit und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie 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 unter www.deutschese.de.



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