



Pressemitteilung

Deutsche See kredenzt zwei Trüffel-Produkte für die Festtagstheke

Erlesene Bescherung zu den Festtagen

Bremerhaven, 27. August 2020 – Zu den Festtagen sucht der Kunde das besondere kulinarische Highlight: Mit den beiden neuen Trüffel-Kompositionen Lachswürfel „Trüffel Crème fraîche“ und Räuchergarnele "Trüffel" beweisen Händler Gespür für Trends in der Bedientheke. Deutsche See stellt die beiden neuen Festtags-Produkte in liebevoller Handarbeit in der Bremerhavener Manufaktur her. Das Interesse an den neuen Kreationen im Lebensmittelhandel ist bereits groß. Alle neuen Produkte und das komplette Festtagssortiment von Deutsche See sind ab dem 01. Oktober 2020 für die Bedientheke erhältlich.

An Festtagen geht es darum, unvergessliche kulinarische Momente zu schaffen. Deshalb haben die Köche von Deutsche See den herrlich cremigen Lachswürfel „Trüffel Crème fraîche“ entwickelt. Für diesen hochwertigen Festtags-Snack werden ausschließlich Lachse aus nachhaltig und verantwortungsvoll gemanagten Aquakulturen in Norwegen verwendet. Die feinen Lachswürfel werden in der Bremerhavener Manufaktur heiß geräuchert, sodass sie schön zart und saftig bleiben. Anschließend veredeln die Fischexperten die Würfel von Hand mit einer hochwertigen Trüffel-Crème fraîche-Auflage, die sie selbst herstellen. Komplett wird der erlesene Genuss durch das Topping aus Pistazien, Trüffelscheiben und Paprika.

Die Räuchergarnele "Trüffel" verspricht puren Festtagsgenuss. Die Seawater-Garnelen stammen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht. In der Bremerhavener Manufaktur werden die geschälten Krustentiere in den hauseigenen Öfen im Heißrauch geräuchert, sodass sie knackig sind und ein feines Raucharoma bekommen. Danach geben Ihnen die Fischexperten mit viel Fingerspitzengefühl eine aromatische Trüffelnote und garnieren sie zusätzlich mit Trüffelscheiben. Beide Kreationen sind perfekt zum Brunch oder als edle Komponente im Menü an Festtagen. Händler profilieren sich mit diesen neuen Produkten, indem sie ihre saisonale Theke zu Festtagen mit erlesenen Produkten gestalten.

Die neuen Produkte im Überblick:

Lachswürfel „Trüffel Crème fraîche“

Heißgeräucherte Lachswürfel mit einer feinen Trüffel-Crème fraîche-Auflage, bestreut mit Pistazien, Trüffelscheiben und Paprika

Stückgewicht: ca. 35 g, Verkaufseinheit: ca. 1,26 kg (36 Stück/ Karton)

Einführung: 01. Oktober 2020, saisonal erhältlich von Oktober bis April



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



Räuchergarnele "Trüffel"

Garnele (Seawater) aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur, geschält, entdarnt, heißgeräuchert, verfeinert mit aromatischer Trüffelnote und Trüffelscheiben.

Stückgewicht: 51/60 p.lb, Verkaufseinheit: 1 kg

Einführung: 01. Oktober 2020, saisonal erhältlich von Oktober bis April

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 finden Sie unter www.deutscheese.de.



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