



Deutsche See setzt auf Qualität und Nachhaltigkeit aus dem hohen Norden ISLYNT – Besta Fisk aus Island

Bremerhaven, 08. März 2018: Mit ISLYNT, dem neuen Frische-Sortiment aus Island, verbindet Deutsche See höchsten Genuss mit Qualität und Verantwortung. Kabeljau, Lachs, Rotbarsch oder Schellfisch sind nur einige der Fischarten in Spitzenqualität, die in den sauberen Gewässern vor Islands Küsten zuhause sind und die ab sofort ihren festen Platz im ISLYNT-Sortiment von Deutsche See haben.

Die Gewässer vor den Küsten Islands zählen zu den saubersten der Welt. Das Aufeinandertreffen von Grönland- und Golfstrom sorgt für Nährstoffreichtum und dadurch Artenvielfalt und Fischreichtum. Die Isländer haben das große Glück, exzellenten Fisch vor der Haustür fangen zu können. Dadurch sind die Fangreisen sehr kurz und der Fisch extrem frisch, wenn er nach kurzer Zeit in der Bremerhavener Manufaktur ankommt. Fische aus Island zeichnen sich durch ihren klaren und puren Geschmack aus, gepaart mit festem Fleisch und absoluter Frische. Kurzum: Qualität, die man sehen, fühlen und schmecken kann.

Die Isländer haben sehr früh erkannt, dass ihr Fischfang nur unter Bewahrung der Umwelt und natürlichen Ressourcen langfristig erfolgreich sein kann und ein eigenes Nachhaltigkeitskonzept entwickelt. Dieses zählt zu den strengsten weltweit und wird vom isländischen Fischereiministerium konsequent überwacht. Das gesamte ISLYNT-Sortiment ist MSC-zertifiziert. Fisch aus Island – zu hundert Prozent nachhaltig.

Das exzellente Sortiment besteht aus 35 verschiedenen Artikeln, von ganzen Fischen, Filets und Loins bis hin zu geräucherten Spezialitäten. Mit dem ISLYNT-Räucherlachs interpretiert Deutsche See das Thema Räucherfisch völlig neu. Seine Geschichte beginnt in Island, wo sich der Lachs aus verantwortungsvoller Aquakultur ungestört in den schützenden Buchten der Westfjorde entwickeln kann. Inspiriert von der isländischen Landschaft, veredeln die Räuchermeister den Island-Lachs in der Bremerhavener Manufaktur in drei exklusiven Varianten: Der „ISLYNT-Räucherlachs“ begeistert mit einer aromatischen Rauchnote von Buchholz und Islandmoos. Für den „ISLYNT-Wildkräuterlachs“ wird isländisches Lachsfilet zunächst gebeizt und anschließend mit Wildkräutern und Blütenblättern bestreut. Der „ISLYNT-Wildheidelbeerlachs“ wird mild geräuchert und mit fruchtigen Wildheidelbeeren gebeizt. Die Lachsspezialitäten überzeugen nicht nur optisch durch ihr Farbspiel – durch das Räuchern und Beizen entfalten sich auf der Zunge überraschende Aromen, die den isländischen Lachs unverwechselbar machen.

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.