



**Pressemitteilung**

**BEECK überzeugt mit Ceviche Dressings in der praktischen Squeeze flasche**

## **Südamerikanisches Trendgericht im Handumdrehen**

**Bremerhaven, 05. Juli 2023** – Ceviche, das Trendgericht aus Peru, erobert die Herzen von Feinschmeckern auf der ganzen Welt. Mit den beiden neuen Ceviche Dressings von BEECK, der Feinkostmarke von Deutsche See, ist es nun ganz einfach, das südamerikanische Fischgericht mit wenig Aufwand exzellent umzusetzen. Der Clou bei Ceviche Dressing „Klassik“ und Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“: Küchenchefs überlegen sich eine schöne Kombination von Fisch, Gemüse sowie Früchten, greifen zum BEECK-Dressing und der Fisch wird ganz ohne Hitzezufuhr in wenigen Minuten durch die enthaltene Säure der Zitrusfrüchte kalt gegart. Das spart Zeit, Personal- und Vorbereitungsaufwand. Erhältlich ist das Neuprodukt in den beiden Sorten „Klassik“ und „Mango-Passionsfrucht“ für die Gastronomie ab sofort in praktischen Squeeze flaschen.

Die beiden neuen Ceviche Dressings von BEECK zaubern im Handumdrehen südamerikanisches Flair auf jeden Teller. Das Ceviche Dressing „Klassik“ aus Limettensaftkonzentrat, verfeinert mit Ingwer, Koriander und Chili ist die perfekte Basis für die Originalrezeptur Ceviche. Für fruchtige Kompositionen und damit ideal für den Sommer ist das Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“. Die praktischen Squeeze flaschen ermöglichen ein unkompliziertes, sauberes und schnelles Arbeiten. Und dank frischer Optik und modernem Etikettendesign machen sie eine gute Figur und bieten mit großen Produktnamen schnelle Orientierung für Köche. Ob im à la carte-Restaurant oder für die Eventgastronomie, die fein abgestimmten BEECK Dressings verwandeln das Fischgericht optisch und geschmacklich zu einem Highlight.

### **Die Vorteile für Küchenchefs:**

- Baukasten-Prinzip –viele Kombinations- und Individualisierungsmöglichkeiten
- Convenience –Lösung beim Fachkräftemangel
- Manufaktur –hochwertige Rezepturen mit viel Liebe in Handarbeit hergestellt
- Squeeze –einfaches Handling und nachhaltige Verwendbarkeit



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0170/6362508  
Martina.Buck@deutschesee.de



## Produktdetails

### **Ceviche Dressing „Klassik“**

Säuerlich, würziges Dressing mit Limettensaftkonzentrat, abgeschmeckt mit Ingwer, Koriander und Chili, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche.

### **Ceviche Dressing „Mango-Passionsfrucht“**

Fruchtig, säuerliches Dressing aus Mango- und Passionsfruchtpüree mit Limettensaftkonzentrat, verfeinert mit Ingwer, Chili und Koriander, zur Zubereitung des Gerichtes Ceviche.

### **Tipp zur Dosierung:**

Das optimale Verhältnis ist 1:1 und richtet sich nach dem Fischanteil. Für 500 g Fisch benötigen Köche also ca. 500 g Dressing, da der Fisch „schwimmen“ muss. Als Fisch eignen sich jegliche Weißfische sowie Thunfisch und Lachs.

## **Über BEECK, die traditionelle Feinkostmarke von Deutsche See:**

Bereits seit dem Jahr 1919 setzt BEECK bei Feinkost Trends in puncto Frische und Genuss. Seit 2003 unter dem Dach der Deutsche See GmbH wächst das Sortiment beständig. Von edlen Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten über EXTRA FRISCH-Salate bis hin zu leckeren Antipasti und raffinierten Dips – die Feinkostmarke BEECK steht seit Jahrzehnten für frische Feinkost in der Bedientheke und SB-Truhen des LEH, in der Gastronomie sowie im Bereich Foodservice. Ausgesuchte Zutaten, liebevolle Handarbeit, exklusive Rezepturen und eine einzigartige Frischelogistik zeichnen BEECK aus.



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0170/6362508  
Martina.Buck@deutscheesee.de