



Pressemitteilung

Deutsche See läutet mit drei neuen Produkten die Grillsaison ein

Mit raffiniertem Grillfisch voll im Trend

Bremerhaven, 25. Februar 2021 – Länderküchen nach Hause holen und bewusste Ernährung – das werden die Themen der Grillsaison 2021. Mit den drei neuen, raffinierten Grillprodukten von Deutsche See setzen Händler den aktuellen Trend saisonal gekonnt um. Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale, Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel und Meeresfrüchtespieß "geräucherte Paprika" heißen die innovativen, internationalen Rezepturen für die Fischtheke. Alle Kreationen sind fix und fertig für den Grill und absolut gelingsicher. Das Interesse an den neuen Fischkreationen im Lebensmittelhandel ist bereits groß. Alle neuen Produkte und das komplette Grillsortiment von Deutsche See sind ab dem 15. März 2021 für die Bedientheke erhältlich.

In diesem Jahr haben die Produktentwickler von Deutsche See Grillprodukte kreiert, die den Grillabend im heimischen Garten oder auf dem Balkon zum Highlight der Woche machen. Eine sensationelle Kreation 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.

Mit diesen frischen Produkten spielt der Handel Vielfalt für den heimischen Grill, greift den Trend Länderküche ganz einfach zur Grillsaison in der Bedientheke auf und liefert Kunden echte Highlights für das Sommerfeeling zuhause.



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



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. 115 g, 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