



Pressemitteilung

Deutsche See überzeugt mit Meeresfrüchten im Papierbeutel für das TK-Segment

Innen vielfältig – außen nachhaltig

Bremerhaven, 26. Juli 2022 – Deutsche See punktet mit den neuen Meeresfrüchten im nachhaltigen Papierbeutel für das TK-Regal mit Innovation und Qualität. Der Clou: Der Beutel bestehend aus 95 % Kraftpapier und 5 % Folienbeschichtung, dadurch reduziert sich der Kunststoffeinsatz auf das Minimum, sodass er im Altpapier entsorgt werden kann. Acht neue Sorten ASC- und MSC-zertifizierte Garnelen- und Meeresfrüchte im Papierbeutel können Händler neben TK-Fischfilets anbieten – zu einer attraktiven Handelsspanne. Erhältlich sind die tiefgekühlten Neuprodukte ab August 2022 für das TK-Regal des Einzelhandels.

Die Fischexperten verfolgen täglich mit Leidenschaft das Ziel, Kunden bestmögliche Qualität und zugleich nachhaltige Produkte zu bieten. Acht neue starke Sorten umfasst das neue Sortiment im Papierbeutel: Von Garnelen, gekocht oder roh, mit und ohne Schale, paniert oder mit aromatischer Marinade bis hin zu Frutti di Mare. Mit den White Tiger Garnelen in Schale, easy peel, erhält der Kunde beispielsweise ein nachhaltiges, qualitativ hochwertiges Produkt, das durch die eingeschlitzte Schale einfach im Handling ist. Simple Kitchen pur sind die neuen Frutti di Mare Kräuter-Knoblauch. Fix und fertig mariniert braucht der Meeresfrüchte-Mix nur noch erwärmt werden.

Die innovativen Meeresfrüchte im Papierbeutel sind ein weiterer Schritt des Bremerhavener Unternehmens, sich im Lebensmitteleinzelhandel durch clevere SB-Konzepte zu etablieren. Für alle Verkaufsflächen von SB-Fisch bietet das Unternehmen das passende Sortiment an: Von SB-Tiefkühlfisch, SB-Frischfisch sowie SB-Räucherfisch bis hin zu SB-Sushi, SB-Tapas und seit einigen Monaten Thunfisch in Dosen, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Händler wählen je nach Größe der Verkaufsfläche aus dem deutschlandweit größten Sortiment für SB-Fisch und Deutsche See liefert verlässlich. Ob Klassiker, saisonale Produkte oder Aktionsartikel – die angebotene Vielfalt eröffnet viele Möglichkeiten der Absatz- und Profitabilitätssteigerung.



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



Detailinformationen:

Riesengarnelen

Garnelen, gekocht, geschält, ohne Darm, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zertifizierung: aus ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 275g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

Cocktailgarnelen

Garnelen, gekocht, geschält, ohne Darm, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zertifizierung: aus ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 275g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

Riesengarnelen Kräuter Knoblauch

Garnelen, roh, geschält, ohne Darm, in einer aromatischen Kräuter-Marinade, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zertifizierung: aus ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 300g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

White Tiger Garnelen, mit Schale, Easy Peel

Garnelen, roh, ohne Kopf, mit geschlitztem Rückenpanzer, ohne Darm, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zertifizierung: aus ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 330g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

Frutti di Mare

Meeresfrüchtemischung: Miesmuschelfleisch, gekocht, Tintenfischringe, roh, Garnelen, roh, geschält, ohne Darm, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zertifizierung: aus MSC-zertifizierter Fischerei und ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 300g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

Frutti di Mare Kräuter Knoblauch

Meeresfrüchtemischung mit Kräuter-Knoblauch Marinade: Miesmuschelfleisch, gekocht, Tintenfischringe, roh, Garnelen, roh, geschält, ohne Darm, glasiert, mariniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren



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



Zertifizierung: aus MSC-zertifizierter Fischerei und ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 300g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

Knusprige Ofen-Garnelen, paniert

Garnelen, geschält, ohne Darm, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zertifizierung: aus ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 250g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

Calamares, paniert

Tintenfischzubereitung, geformte Ringe, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Zertifizierung: aus ASC-zertifizierter Zucht

Gewicht: 300g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 10 Papierbeutel pro Karton

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in 19 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service 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 finden Sie unter www.deutschese.de.



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