



Lecker, würzig, simpel: Deutsche See startet mit drei neuen Grillprodukten in die Sommersaison

Mit Lachs und Forelle raffiniert anfeuern

Bremerhaven, 28. März 2018 - In diesem Jahr müssen Klassiker wie Steak und Co. ein bisschen mehr Platz auf dem Rost machen. Denn mit den neuen Grillprodukten von Deutsche See wird es dort vielseitig und herrlich abwechslungsreich. Fisch vom Grill liegt im Trend - Tendenz steigend. Ganz oben auf der Beliebtheitsskala stehen Lachs, Forelle und Fischspieße. Deutsche See orientiert sich bei dem neuen Grillsortiment an den Grillfavoriten der Gäste und startet mit Lachsfilet „Spitzpaprika“, Forelle „Zitrone-Thymian“ und Lachsspieß "Focaccia" mit drei neuen, mediterranen Innovationen in die Sommersaison:

Das neue Lachsfilet „Spitzpaprika“ lässt die Herzen von Lachsliebhabern höher schlagen. Die frischen Lachsfiletportionen werden in der Bremerhavener Manufaktur in liebevoller Handarbeit zunächst mit einer fruchtigen Tomaten-Marinade aromatisiert, anschließend zwischen eine rote und eine gelbe Spitzpaprika gespießt und mit einem Thymianzweig garniert. Das leckere Lachs-Paprika-Duo überzeugt mit seiner handgemachten Optik und ist sehr einfach im Handling. Denn die Paprika sorgt dafür, dass der Lachs nicht zu viel Hitze abbekommt und entwickelt auf dem Rost zusätzlich ein süßliches Raucharoma.

Auf Platz zwei der beliebtesten Grillfische steht ganz klar die Forelle. Für die Grillneuheit Forelle „Zitrone-Thymian“ marinieren die Fischexperten in der Bremerhavener Manufaktur die ganze Forelle mit einer würzig-frischen Marinade aus mediterranen Kräutern und Zitrone und füllen sie mit Scheiben der gelben Zitrusfrucht und Thymian. Die Forelle kann besonders gut im Ganzen gegrillt werden. Denn sie hat die perfekte Portionsgröße und ihr Fleisch ist etwas fester, weshalb sie auf dem Grill nicht zerfällt.

Mit dem neuen Lachsspieß "Focaccia" greift Deutsche See einen weiteren Grill-Trend auf, denn Grillspieße liegen bei den beliebtesten Grillprodukten ganz weit vorn. In der Manufaktur werden von Hand abwechselnd Lachsfiletportionen, Kirschtomaten und Focacciabrot aufgespießt und dann mit einer würzig-mediterranen Marinade verfeinert. Auf dem Grill wird der Lachs schön saftig und das Focaccia herrlich knusprig.



Franziska Lang
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 31 49
Franziska.lang@deutschesee.de



Die Vorteile für Küchenchefs:

- Handarbeit aus eigener Manufaktur in Bremerhaven
- Hohe Kalkulationssicherheit
- vielseitiger Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und im Foodservice
- einfaches Handling

Produkte im Überblick:

Lachsspieß „Focaccia“

Saftige Lachsfiletstücke, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit Kirschtomaten und Focacciabrot auf einem Holzspieß in einer würzig-mediterranen Marinade. Inhalt: 10 Spieße/Schale je ca. 154 g/Spieß.

Lachsfilet „Spitzpaprika“

Frische Lachsfiletportionen, praktisch grätenfrei, ohne Haut, mit pikanter Tomaten-Marinade in gelber und roter Spitzpaprika, gespießt, garniert mit einem Thymianzweig. Inhalt: 6 Stück/Schale je ca. 175 g/Stück.

Forelle „Zitrone-Thymian“

Frische Forelle, ausgenommen, mit Kopf, gefüllt mit frischen Zitronenscheiben und Thymian in einer würzig-frischen Marinade. Inhalt: 6 Stück/Schale je ca. 300 g/Stück.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in 22 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel 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.



Franziska Lang
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 31 49
Franziska.lang@deutschesee.de