



Pressemitteilung

Deutsche See startet mit Thunfisch für Pasta

Ready to enjoy

Bremerhaven, 18. Januar 2024 – Deutsche See punktet im Handel konsequent mit qualitativ erstklassigem Thunfisch aus eigener Fischerei. Jetzt erweitern die Bremerhavener das Angebot mit Thunfisch für Pasta – ready to eat. Thunfisch für Pasta „Tomate“, „Arrabbiata“ und „Knoblauch“ heißen die neuen Convenience-Produkte aus der Dose. Nudeln kochen, Thunfisch mit Pastasauce der Wahl zugeben, fertig ist das warme Essen für ein bis zwei Personen. In Portionen von 160 Gramm pro Dose ist der neue Thunfisch für Pasta der Marke Deutsche See ab sofort im Einzelhandel erhältlich.

Der Thunfisch für Pasta „Tomate“, eine Komposition aus cremig-fruchtiger Tomatensauce mit Thunfisch, überzeugt durch hochwertige Klarheit. Mit ein wenig Parmesan oder Oliven bekommt das Ganze ruckzuck eine persönliche Note. Beim Thunfisch für Pasta „Knoblauch“ werden gedünstete Thunfischfilets in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Sonnenblumenöl, Knoblauch, Chili und Salz verfeinert. Wer es etwas pikanter mag, wird den Thunfisch für Pasta in der Sorte „Arrabbiata“ lieben! Genau wie bei dem italienischen Klassiker sind Tomatensauce und Chili bei diesem Produkt die Hauptdarsteller. Einfach öffnen, mit noch warmen Nudeln vermischen, fertig!

Deutsche See punktet bei Thunfisch konsequent mit Qualität und Nachhaltigkeit und bereichert mit Thunfisch aus eigener Fischerei und Produktion mit immer mehr verschiedenen Sorten das Marken-Portfolio im SB-Regal. Von Thunfisch in Aufguss, Oliven- und Sonnenblumenöl über Thunfisch in Saucen bis hin zu einzigartigen Convenience-Produkten ist in der Produktrange alles vertreten. Die Bremerhavener setzen bei Thunfisch ganz auf das eigene Knowhow: Gefangen wird er verantwortungsvoll mit eigenen Schiffen im Atlantischen Ozean, gelangt danach direkt zur Verarbeitung in die eigene Produktion, um schließlich mit Deutsche See-LKWs zügig in Supermärkte in ganz Deutschland geliefert zu werden. Weitere Informationen zum nachhaltigen Thunfisch und viele Inspirationen rund um dieses Multitalent gibt es auf www.deutschesee.de/thunfischdosen und unter #1Fisch1000Ideen.



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



Details zu den Neuprodukten:

Thunfisch für Pasta Tomate

Thunfischstücke in Tomatensauce . Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Tomatensauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

- Gewicht: 160g
- Bestelleinheit/Gebindegröße: 8 Dosen im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch für Pasta Knoblauch

Thunfischstücke in Sonnenblumenöl mit Knoblauch und Chili. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Knoblauch und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

- Gewicht: 160g
- Bestelleinheit/Gebindegröße: 8 Dosen im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch für Pasta Arrabbiata

Thunfischstücke in Sonnenblumenöl mit Chili und Knoblauch. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Tomatensauce, Chiliaromen und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

- Gewicht: 160g
- Bestelleinheit/Gebindegröße: 8 Dosen im Karton/ Verkaufstray

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.deutscheseede.de .



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