



**Pressemitteilung**

**Deutsche See startet mit Lachsfilet auf Ananasplanke in die Grillsaison 2022**

## **Lachs meets karamellisierte Ananas**

**Bremerhaven, 02. März 2022** – Deutsche See hat für die Grillsaison 2022 etwas ganz Besonderes kreiert: Lachsfilet auf Ananasplanke. Auf der Planke gegrillter Fisch zählt zu den absoluten Highlights auf dem Grill. Die Bremerhavener Fischexperten denken das Thema raffiniert weiter: Mit einer Planke, die eine genussvolle Kombination zum Lachs darstellt und zugleich essbar ist. Die neue Grill-Kreation überzeugt geschmacklich durch die Kombination aus frischem, zartem Lachsfilet in einer fruchtig-pikanten Mango-Chili Marinade und karamellisierter Ananas. Eine Scheibe Speck verleiht eine rauchige Note und rundet die neue Kreation perfekt ab. Erhältlich ist das Lachsfilet auf Ananasplanke für die Theke im Lebensmitteleinzelhandel ab 01. April 2022.

In der Deutsche See Manufaktur in Bremerhaven werden die frischen Lachsfilets filetiert und mit einer fruchtig-würzigen Mango Chili-Marinade verfeinert. Anschließend werden die Filets von Hand auf eine Planke aus blanchierter Ananas gesteckt und das Ganze mit Speck umwickelt. Auf dem Grill angekommen, ist die neue Kreation nach 15 bis 20 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel fertig - kein drehen oder wenden, einfach abwarten. Der besondere Clou: Die Ananasplanke schützt das zarte Filet vor zu viel Hitze und vor Anbrennen oder Ankleben und karamellisiert gleichzeitig auf dem heißen Rost. So entsteht eine sommerliche Kombination aus herrlich saftigem Lachsfilet mit fruchtig-süßer Ananas und einer leicht rauchigen Note durch den Speck. Zusammen mit einer leichten Beilage wie Blattsalat mit fruchtigem Dressing oder Baguette mit Joghurtdip ein Highlight für jeden Grillabend.

### **Details zum Lachsfilet auf Ananasplanke**

- Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer fruchtigen Mango-Chili-Marinade, gelegt auf eine Ananas-Schnitte, mit Speck umwickelt
- Gewicht/Stück 180 - 200 g
- Verkaufseinheit: ca. 0,95 kg, (5 Stück/Schale)



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



### **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](http://www.deutschese.de).



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