



Presseinformation

Deutsche See bringt mit Kabeljaufilet im Buchenspan „Yuzu-Spargel“ eine weitere Innovation auf den heißen Rost

Grillfisch raffiniert ummantelt

Bremerhaven, 29. März 2023 - Für die Grillsaison 2023 hat Deutsche See einen echten Hingucker in petto: das Kabeljaufilet im Buchenspan „Yuzu-Spargel“. Fix und fertig mit Buchenspan ummantelt, blitzen grüner Spargel und Kabeljaufilet hervor. Geschmacklich vollenden Yuzu-Marinade und rote Chilifäden die leichte Sommerkreation. Die frischen Fischfilets sind in ein hauchdünnes Holzblatt aus Buchenspan eingewickelt, in dem sie gegart werden. Das garantiert ein leichtes Gelingen und verleiht den Filets ein köstliches Raucharoma. Alles zusammen sorgt für einen tollen Handmade-Look und damit Aufsehen während der Grillsaison. Erhältlich ist das neue Produkt und das komplette Grillsortiment von Deutsche See ab dem 03. April 2023.

Die angenehme Säure der aromatischen Yuzu-Frucht in Verbindung mit einer leicht süßlich-herben Note macht diese Zitrusfrucht zum perfekten Partner für Fischgerichte. Hiervon haben sich auch die Deutsche See-Köche in der Entwicklungküche inspirieren lassen und das Neuprodukt Kabeljaufilet im Buchenspan „Yuzu-Spargel“ kreiert. Das weiße, fettarme Fleisch vom Kabeljau harmoniert perfekt mit der in der Bremerhavener Manufaktur hergestellten Yuzu-Marinade. Grüner Spargel und rote Chilifäden vollenden das leichte Gericht für warme Sommerabende. Ummantelt von einem Buchenspan und dekoriert mit einer frischen Zitrone kann der Fisch ohne großen Aufwand gegrillt werden und bekommt hierdurch noch eine leichte Rauchnote für das unverwechselbare Aroma. Ganzjährig verfügbar gelingt das Neuprodukt auch im Backofen oder Kombidämpfer. Das frische Produkt ist vielseitig einsetzbar, bringt Abwechslung auf die Speisekarte und zaubert im Handumdrehen Sommergefühle auf den Teller.

Grillfisch einfach gelingsicher machen? Das ist Deutsche See mit ummantelten Kreationen für den heißen Rost gelungen. Leichtes Wenden, kein Anbrennen und schön saftiger Fisch im Inneren zeichnen diese Innovationen aus. Eine echte Erfolgsstory, welche die Fischmanufaktur seit dem Startschuss 2009 durch das Produkt „Lachsfilet im Buchenspan“ immer weiter fortsetzt. Alle Grillprodukte werden in liebevoller Handarbeit in der Bremerhavener Manufaktur mariniert und veredelt.



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



Die Vorteile für Küchenchefs:

- Frisches Grillprodukt mit Handmade-Charakter
- wenig Personaleinsatz
- Vielseitiger Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und im Foodservice
- Gelingsichere Umsetzung beispielsweise bei Bankett, Event- und Betriebsgastronomie

Details zum Kabeljaufilet im Buchenspan „Yuzu-Spargel“

Gefangen im Nordostatlantik, zartes Kabeljaufilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer zitrus-fruchtigen Würzmarinade mit Yuzu-Note, mit grünem Spargel, in ein Buchenholzblatt eingerollt und mit einer Zitronenscheibe garniert

Stückgewicht: 140-160 g

Verkaufseinheit: ca. 1,35 kg (9 Stück/ 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