



Presseinformation

Fingerfood de luxe: Schwarzer Heilbutt Apfel-Rote Bete-Würfel neu im meerrauch®-Sortiment

Bremerhaven, 09. Oktober 2025 – meerrauch® steht für Fingerfood de luxe: kleine, handgefertigte Kompositionen aus Räucherfisch, die Profis in der Gastronomie neue kulinarische Freiheiten eröffnen. Charakteristisch ist das Flavour Pairing – die Kunst, Gegensätze zu verbinden und daraus überraschende Geschmackserlebnisse zu schaffen. Mit dem neuen Schwarzer Heilbutt Apfel-Rote Bete-Würfel bringt Deutsche See diese Idee auf den Punkt. Heißgeräucherter Schwarzer Heilbutt trifft auf eine feine Apfel-Meerrettich-Crème fraîche, gekrönt von hauchdünnem Apfel-Rote Bete-Gelee. Das Ergebnis: ein Würfel, der farblich ins Auge fällt, geschmacklich überrascht und perfekt inszeniert für die Profiküche ist – ab sofort erhältlich.

Jeder einzelne Würfel erzählt seine eigene Geschichte und schenkt Spitzenköchen die Möglichkeit, ihren Gästen exklusive Genussmomente zu präsentieren – sei es als stilvoller Empfangsgruß, eleganter Starter oder als Highlight auf Flying Buffets. Die Kombination aus zartem Rauch, cremiger Apfel-Meerrettich-Note und frischem, leicht süßlichem Gelee erzeugt ein Farbenspiel von optischer Raffinesse. Der erste Biss begeistert mit einem Wechselspiel aus Rauch, Frische und feiner Schärfe – ein Fingerfood, das in Erinnerung bleibt.

Wie alle meerrauch®-Kreationen entsteht der Würfel in der Bremerhavener Manufaktur: in echter Handarbeit, ausschließlich auf Bestellung und innerhalb von 48 Stunden frisch geliefert – bereit für den sofortigen Einsatz in der Profiküche. Ob als Amuse-Gueule, als Blickfang auf dem Buffet oder als raffinierter Akzent im à la carte Geschäft – der Schwarzer Heilbutt Apfel-Rote Bete-Würfel inspiriert Gastgeber, ihren Gästen unvergessliche Genussmomente zu schenken.



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



Details zur neuen meerrauch®- Kreation Schwarzer Heilbutt Apfel-Rote Bete-Würfel (Art.-Nr.: 85071):

Feine Würfel vom heißgeräucherten Schwarzen Heilbutt, verfeinert mit einer cremigen Apfel-Meerrettich-Crème fraîche und gekrönt von hauchdünnem Apfel-Rote Bete-Gelee. Ein elegantes Fingerfood mit intensivem Farbspiel und raffiniertem Geschmack – ideal für Amuse-Gueule, Buffets oder à la carte Präsentationen.

Stückgewicht: ca. 31 g, Verkaufseinheit: ca. 558 g (18 St.), ab sofort erhältlich

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit rund 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 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