



Presseinformation

Deutsche See erweitert Produktrange durch drei trendige Convenience-Produkte für Gastronomie und Foodservice

Fisch auf Gemüsebett

Bremerhaven, 14. September 2021 – Die Bremerhavener Fischmanufaktur treibt den aktuellen Convenience-Trend mit drei neuen Produkten voran. Convenient, gelingsicher und lecker – das sind die neuen vorgegarten Fischportionen im MR. STEAM-Sortiment von Deutsche See. Für die fein-geschichteten Portionen werden Fisch und Gemüse geschmackvoll miteinander kombiniert. Lachsfilets werden auf Spitzkohlgemüse drapiert und bringen im Herbst und Winter Abwechslung auf die Speisekarte, Kabeljauloins lassen sich auf weißen Bohnen in fruchtigem Tomatensugo nieder und Seelachsloins auf Paprikagemüse zaubern eine mediterrane Note auf den Teller. Die tiefgefrorenen Portionen wiegen jeweils ca. 105 Gramm und sind damit vielseitig einsetzbar. Ganz egal ob im Bankett, Buffet sowie á la carte Geschäft oder auch für die Kinder- und Schulverpflegung – die vorgegarten Fischportionen auf Gemüsebett begeistern jeden Kunden. Die drei Produkte sind die heimlichen, kulinarischen Stars im neuen MR. STEAM-Sortiment der Bremerhavener Fischmanufaktur und ab dem 20. September verfügbar.

„Mit unseren neuen vorgegarten Fischportionen auf Gemüse geben wir den Küchenchefs eine optimale und zeitsparende Lösung an die Hand. Mit Fisch und Gemüse vereinen sie bereits zwei wesentliche Menükomponenten und glänzen durch eine hochwertige Rezeptur. In Kombination mit einer Sättigungsbeilage wie Nudeln oder Reis entsteht so im Handumdrehen ein vollwertiges Gericht“, fasst Sarah Krumm, Junior-Produktmanagerin für den Bereich Foodservice bei Deutsche See, den großen Vorteil der Convenience-Produkte zusammen.

Die Vorteile für Küchenchefs:

- exklusive, vorgegarte Rezepturen
- innovative, hochwertige Optik
- Preis- und Mengenkalkulationssicherheit durch 6 x 0,85 kg im Karton
- zu 8 Portionen in ¼ GN-Format gefroren
- gelingsicher durch Zubereitung im Kombidämpfer und lange Standzeiten
- kleine Portionsgrößen, dadurch optimal einsetzbar in Bankett und Buffet



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



MR. STEAM - Das Tiefkühl-Convenience-Sortiment von Deutsche See

Lecker soll es sein, den Geschmack der Gäste in Gastronomie und Foodservice treffen und unkompliziert in der Zubereitung sein. Das MR. STEAM-Sortiment von Deutsche See ist all das und noch viel mehr. Neben klassischen Geschmacksrichtungen der heimischen Küche finden sich nordische, mediterrane und exotische Rezepturen im Sortiment. Alle Produkte sind perfekt auf die Zubereitung im Kombidämpfer abgestimmt. So können Küchenchefs selbst bei einer großen Anzahl von Gästen rasch und unkompliziert leckere Fisch-, Fleisch- oder vegetarische Gerichte servieren und behalten dabei stets das Preis-Leistungsverhältnis im Auge.

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 dem Jahr 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.deutscheese.de.



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