



SOMMER, SONNE UND MEER!

FISCH & MEERESFRÜCHTE IN SELBSTBEDIENUNG



SB FISCH & MEERESFRÜCHTE UNTER DER QUALITÄTSMARKE DEUTSCHE SEE

WEIL FISCH VERTRAUENSACHE IST

Fisch und Meeresfrüchte sind unser Geschäft und unsere Leidenschaft. Seit über 80 Jahren liefern wir deshalb nur die besten Produkte täglich frisch aus unserer Fischmanufaktur in Bremerhaven. Und damals wie heute gilt: Fisch & Meeresfrüchte sind Vertrauenssache! Deshalb beschäftigen wir Deutschlands größte Abteilung für Qualitätsmanagement in Sachen Fisch: Vom Fang bis ins Supermarkt-Regal sorgt sie dafür, dass die Produkte unseren hohen Ansprüchen genügen und nur beste Qualität auf die Teller Ihrer Kunden kommt.

#MISSIONFISH



Ihre Vorteile auf einen Blick

Differenzierung gegenüber dem Wettbewerb

Mit dem Deutsche See SB-Sortiment bieten Sie Ihren Kunden Frischfisch und Räucherfisch in Markenqualität zum attraktiven Preis.

Kompetente Beratung und Information

Ob am Telefon, auf unserer Website oder den Social-Media-Kanälen – wir sind für Sie und Ihre Kunden erreichbar und beantworten gern alle Fragen rund ums Thema Fisch.

Mehr Fisch – mehr Umsatz

- > Für Märkte mit Fischtheke: zusätzliches Angebot für Fischfans, die lieber schnell zu SB-Produkten greifen.
- > Für Märkte ohne Fischtheke: attraktive neue Warengruppe für eine kaufkräftige Kundschaft mit höherem Durchschnittsbon.

Höchste Manufaktur-Qualität

Fisch und Meeresfrüchte werden bei uns von Hand veredelt, mit jahrelanger Erfahrung im Räucherhandwerk und raffinierten Rezepturen.

Ihre Kunden legen Wert auf Nachhaltigkeit? Wir auch!

Nachhaltige Produkte mit Zertifizierung

- > Bio-Lachs aus ökologischer Aquakultur
- > Kabeljau, Thunfisch und Hering aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei
- > Garnelen, Pangasius und Tilapia aus ASC-zertifizierter verantwortungsvoller Zucht
- > Lachs und Lachsforelle Global Gap-zertifiziert

Umweltschonende Verpackung

- > Der Plastikanteil unserer Pappschalen beträgt weniger als 5%.
- > Für eine sortenreine Mülltrennung werden Folie und Pappschale getrennt entsorgt.

Filets & Meeresfrüchte, naturbelassen

Für alle,
die gern selbst verfeinern!



82107 Lachsfilet



86654 Bio-Lachsfilet



86623 Lachsforellenfilet



86495 Pangasiusfilet



88636 Buntbarschfilet



87319 Kabeljaufilet



82134 Crevette Rosée



86894 Pulpoarme

Fisch & Meeresfrüchte mit Rezeptur



Perfekt für den Grill!



86619 Lachsfilet „Kräuter“



86312 Lachsfilet „Barbecue“



82377 Thunfischsteak „Zitrone“

ab Juni



83672 Lachsfiletspieße „Bacon“



83671 Riesengarnelen „Barbecue“



82098 Garnelenpfännchen „Knoblauch“



87334 Garnelenspieße „Chili“



87335 Garnelenspieße „Pfeffer“



88623 Garnelen in Chili-Marinade

NEU

ab Juni

Kein Grillwetter? Kein Problem!
Alle Artikel lassen sich auch prima in Pfanne oder Ofen zubereiten.

Für die Matjes-Saison ab KW 19



Matjes-Zeit!

28484 Matjes-Doppelfilet mit Zwiebeln

Von Juni bis Juli ist Hochsaison für Matjes!

Platzieren Sie ihn in dieser Zeit als zusätzlichen Block oder in Aktionstruhen und sorgen Sie so für Aufmerksamkeit und Impulskäufe.

Snacks zum Sofortverzehr



86517 Crevetten mit Aioli-Dip



87176 Crevetten mit Cocktail-Dip

Sortimentsliste siehe S. 10

Ausgezeichnetes aus dem Rauch



Unser SB Räucher-Sortiment ist Topmarke 2022!



84256 Makrele



86624 Lachsstremel



86628 Lachsstremel „Pfeffer“



83818 Schwarzer Heilbutt



84255 Makrelenfilet „Natur“



84258 Makrelenfilet „Pfeffer“



87537 Goldlocke



83702 Bückling



83084 Räuchergarnele



83000 Sprotten



86863 Smoky Stripes „Greek Spices“



86860 Smoky Stripes „Roasty Redwood“

Sortimentsliste siehe S. 12

Räucherfisch mit **WOW**-Effekt!

SMOKY STRIPES



Direkt aus der Packung snacken oder auf die Stulle packen.



So geht Räucherfisch heute!

- > Deftig, herzhaft gewürzte Lachsstreifen
- > In zwei trendigen Sorten „Roasty Redwood“ oder „Greek Spices“
- > Ihre Kunden werden sie lieben

Tipps für Ihre Kunden:

- > Folie ca. 20 Minuten vor dem Servieren entfernen. So kann sich das volle Aroma bei Zimmertemperatur entfalten.
- > In der Nähe des geschwungenen Endes kann eine Gräte sein, die vor dem Verzehr entfernt werden sollte.

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR IHRE TRUHEN-PLATZIERUNG

■ NATUR ■ MIT REZEPTUR ■ GERÄUCHERT

Kleine Truhe

ca. 65 cm

im Wechsel: Pangasiusfilet 86495 oder Buntbarschfilet 88636	im Wechsel: Pulpoarme 86894 oder Garnelen in Chili-Marinade 88623	im Wechsel mit ganzen Fischen*: Smoky Stripes „Roasty Redwood“ 86860 und „Greek Spices“ 86863
Bio Lachsfilet 86654	im Wechsel: Garnelenspieße „Pfeffer“ 87335 oder Garnelenpf. „Knoblauch“ 82098	Lachsstremel natur o. Pfeffer 86624 86628
Bio Lachsfilet 86654	im Wechsel: Lachsfilet „Kräuter“ 86619 oder Lachsfiletspieße „Bacon“ 83672	Makrelenfilet natur o. Pfeffer 84255 84258
Lachsfilet 82107		Goldlocke 87537
Lachsfilet 82107		



ca. 70 cm



*Makrele
84256
und
*Bückling
83702

Mittlere Truhe

ca. 95 cm

im Wechsel: Pangasiusfilet 86495 oder Buntbarschfilet 88636	Pulpoarme 86894	im Wechsel: Garnelen in Chili-Marinade 88623 oder Riesengarnelen „BBQ“ 83671	im Wechsel mit ganzen Fischen*: Smoky Stripes „Roasty Redwood“ 86860 und „Greek Spices“ 86863
Bio Lachsfilet 86654	im Wechsel: Crevette Rosée 82134 oder Garnelenpf. „Knoblauch“ 82098	im Wechsel: Garnelenspieße „Chili“ 87334 oder Garnelenspieße „Pfeffer“ 87335	Lachsstremel natur o. Pfeffer 86624 86628
Bio Lachsfilet 86654	im Wechsel: Lachsfilet „Kräuter“ 86619 oder Lachsfiletspieße „Bacon“ 83672	Makrelenfilet natur o. Pfeffer 84255 84258	im Wechsel: Goldlocke 87537 oder Räuchergarnele 83084
Lachsfilet 82107			
Lachsfilet 82107			



ca. 70 cm

Große Truhe

ca. 125 cm

im Wechsel: Pangasiusfilet 86495 oder Buntbarschfilet 88636	Pulpoarme 86894	Garnelen in Chili-Marinade 88623	im Wechsel: Garnelenspieße „Chili“ 87334 oder Garnelenspieße „Pfeffer“ 87335	im Wechsel mit ganzen Fischen*: Smoky Stripes „Roasty Redwood“ 86860 und „Greek Spices“ 86863
Bio Lachsfilet 86654	Thunfischsteak „Zitrone“ 82377	im Wechsel: Crevette Rosée 82134 oder Garnelenpf. „Knoblauch“ 82098	im Wechsel: Lachsstremel 86624 oder Lachsstremel „Pfeffer“ 86628	im Wechsel: Goldlocke 87537 oder Räuchergarnele 83084
Bio Lachsfilet 86654	Thunfischsteak „Zitrone“ 82377	im Wechsel: Lachsfiletspieße „Bacon“ 83672 oder Riesengarnelen „BBQ“ 83671	im Wechsel: Makrelenfilet „Natur“ 84255 oder Makrelenfilet „Pfeffer“ 84258	Schw. Heilbutt oder Sprotten 83818 83000
Lachsfilet 82107	im Wechsel: Lachsfilet „Kräuter“ 86619 oder Lachsfilet „Barbecue“ 86312			
Lachsfilet 82107				

ca. 70 cm



*Makrele
84256
und
*Bückling
83702

Platzierungs-Tipps

Zur Grillsaison am Wochenende: Räucherfisch verkleinern und noch mehr Grillartikel platzieren!

Mehr Auswahl: Sorgen Sie für Produktwechsel. So finden Sie die Topseller Ihrer Kunden heraus und reduzieren Abschriften.

SB-Fischfilets & Meeresfrüchte naturbelassen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Stück	EAN-Code VE	Gewicht/Schale	Inhalt je VE	RE-Einheit
Fischfilets naturbelassen – gekühlt lagern bei 0 ° bis +2 °C						
86654 BIO	Bio-Lachsfilet Lachsfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86654 4	200 g	3	Schale
88636	Buntbarschfilet Buntbarschfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 88636 8	250 g	3	Schale
87319 MSC	Kabeljaufilet Kabeljaufilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87319 1	220 g	3	Schale
82107 GGN	Lachsfilet Lachs aus Aquakultur in Norwegen, praktisch grätenfrei, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82107 9	250 g	4	Schale
86623 GGN	Lachsforellenfilet Lachsforelle aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86623 0	200 g	3	Schale
86495 ASC	Pangasiusfilet Pangasiusfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86495 3	320 g	3	Schale
Meeresfrüchte naturbelassen – gekühlt lagern bei 0 ° bis +2 °C						
82134 ASC	Crevette Rosée Garnele, mit Schale, mit Kopf, gekocht, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82134 5	250 g	4	Schale
86894	Pulpoarme Pulpoarme, gekocht, mit Haut		4009239 86894 4	200 g	6	Schale

SB-Fischfilets & Garnelen mit Rezeptur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Stück	EAN-Code VE	Gewicht/Schale	Inhalt je VE	RE-Einheit
Fischfilets mit Rezeptur – gekühlt lagern bei 0 ° bis +2 °C						
86312 GGN	Lachsfilet „Barbecue“ Lachs aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, mariniert mit roter Würzmischung, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86312 3	250 g	3	Schale
86619 GGN	Lachsfilet „Kräuter“ Lachs aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, in einer würzigen Marinade mit Kräutern, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86619 3	250 g	3	Schale
83672	Lachsfiletspieße „Bacon“ Gewürzte Lachs-Portionsfilets, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Speck umwickelt, auf einem Holzspieß, gewürzt, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 83672 1	180 g	4	Schale
82377 MSC	Thunfischsteak „Zitrone“ Thunfischsteak, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer leichten Marinade mit Zitrone und Dill, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82377 6	200 g	4	Schale
Garnelen mit Rezeptur – gekühlt lagern bei 0 ° bis +2 °C						
88623 ASC	Garnelen in Chili-Marinade Garnelen, roh, geschält, mit Chili-Ölmarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 88623 8	200 g	6	Schale
82098 ASC	Garnelenpfännchen „Knoblauch“ Garnele, gekocht, ohne Schale, mit Knoblauchbutterzubereitung, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 82098 0	150 g	4	Schale
87334 ASC	Garnelenspieße „Chili“ Garnelen, roh, geschält, entdarnt, auf einen Spieß gesteckt, mit Chilimarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87334 4	120 g	4	Schale
87335 ASC	Garnelenspieße „Pfeffer“ Garnelen, roh, geschält, entdarnt, auf einen Spieß gesteckt, mit Pfeffermarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87335 1	120 g	4	Schale
83671 ASC	Riesengarnelen „Barbecue“ Garnelen, vorgekocht, mit Kopf und Schale, mariniert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 83671 4	200 g	4	Schale

SB-Snackartikel & Matjes



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Stück	EAN-Code VE	Gewicht/Schale	Inhalt je VE	RE-Einheit
Snackartikel zum Sofortverzehr - gekühlt lagern bis max. +7°C						
86517 ASC	Crevetten mit Aioli-Dip White Tiger Garnelen mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86517 2	140 g	4	Schale
87176 ASC	Crevetten mit Cocktail-Dip White Tiger Garnelen mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, mit separat verpacktem Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 87176 0	140 g	4	Schale
SB-Matjes - gekühlt lagern bis max. +7°C						
ab KW 19 28484 MSC	SAISONAL Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln Frisch filetierte Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln, natürlich gereift, unter Schutzatmosphäre verpackt		8710407 30152 6	130 g	6	Schale

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Stück	EAN-Code VE	Gewicht/Schale	Inhalt je VE	RE-Einheit
Geräucherte Filets, Stremel, Garnele - gekühlt lagern bis max. +7°C						
87537 ASC	Goldlocke Aus Tilapiafilet, ohne Haut, nach Art der Schillerlocke, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell	4009239 87537 9	ca. 130 g	6	kg
86624	Lachsstremel Saftig-zarte Lachsstreifen, genussfertig, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86624 7	120 g	6	Schale
86628	Lachsstremel „Pfeffer“ Lachsstremel, genussfertig, mit Haut, praktisch grätenfrei, mit einer Auflage aus gestoßenem Pfeffer, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 86628 5	120 g	6	Schale
84255	Makrelenfilet „Natur“ Saftig-zartes Makrelenfilet, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell	4009239 84255 5	ca. 200 g	6	kg
84258	Makrelenfilet „Pfeffer“ Saftig-zartes Makrelenfilet, mit Haut, mit pikanter Pfefferwürzung, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell	4009239 84258 6	ca. 200 g	6	kg
83084 ASC	Räuchergarnele Garnele, gekocht, geschält, entdarnt, geräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 83084 2	120 g	6	Schale
83818	Schwarzer Heilbutt Saftig-zartes Heilbuttstück, genussfertig, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell	4009239 83818 3	ca. 160 g	4	kg

SB-Räucherfisch

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code Stück	EAN-Code VE	Gewicht/Schale	Inhalt je VE	RE-Einheit
Ganze Räucherfische - gekühlt lagern bis max. +7°C						
83702 MSC	Bückling Hering, saftig und zart, heißgeräuchert, aromatisch im Geschmack, mit feiner Rauchnote, unter Schutzatmosphäre verpackt.	Kundenindividuell	4009239 83702 5	ca. 200 g	4	kg
84256	Makrele Makrele, genussfertig, ausgenommen, saftig und zart, heißgeräuchert, aromatisch im Geschmack, mit feiner Rauchnote, unter Schutzatmosphäre verpackt	Kundenindividuell	4009239 84256 2	ca. 300 g	6	kg
83000	Sprotten Saftig und zart, heißgeräuchert, würzig-aromatisch im Geschmack, mit feiner Rauchnote unter Schutzatmosphäre verpackt		4009239 83000 2	130 g	4	Schale
Smoky Stripes - gekühlt lagern bis max. +7°C						
86863	Smoky Stripes „Greek Spices“ Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, leicht scharf mariniert mit Chili, Oregano und Honig, heißgeräuchert	Kundenindividuell	4009239 86863 0	ca. 210 g	4	kg
86860	Smoky Stripes „Roasty Redwood“ Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, süß-würzig mariniert mit Honig, Paprika und Rotholz, heißgeräuchert	Kundenindividuell	4009239 86860 9	ca. 210 g	4	kg



86863 Smoky Stripes „Greek Spices“

UNSER STARKES DOPPEL FÜR LACHSSTULLE, PASTA, BOWL & MEHR!



83059 Räucherlachs 100 g

Räucherlachs in Scheiben, ohne Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt, aufgetaut, verzehrfertig

Zutaten: LACHSFILET, Salz, Rauch, Schutzkultur



83056 Graved Lachs 100 g

Graved Lachs in Scheiben, ohne Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt, aufgetaut, verzehrfertig

Zutaten: LACHSFILET, Salz, Zucker, Dill, Aroma, Schutzkultur



Lat. Name: Salmo salar

Handelsbezeichnung: Lachs

Herkunft: Norwegen

Zertifizierung: ASC

RLZ Lager: 14 Tage

Lagerung: bis max. +7° C

VE: 4 Trays à 100 g im Displaykarton

Platzierung am POS:

- Im Kühlregal Fischfeinkost bei den Räucherlachs-Markenprodukten
- In der SB-Kühltruhe bei anderen Räucherfischartikeln
- Als Zweitplatzierung in Aktionstruhen



#MISSIONFISH
DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!

ANGRILLEN MIT FISCH

JETZT UMSATZ ANHEIZEN!

Ob aromatisch marinierte Filets, Pulpoarme oder grillfertige Spieße – mit Fisch und Meeresfrüchten in Markenqualität von Deutsche See sorgen Sie für Abwechslung auf dem Grillteller Ihrer Kunden.

Jetzt die SB-Fischtruhe auf Sommer & Grillen umstellen!



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | Telefax: +49-471-13 4000

E-Mail: info@deutschesee.de | Internet: www.deutschesee.de