Pressemitteilung
Frischer Wind fürs Konservensortiment: Deutsche See setzt auf Heringsfilets mit Raffinesse

Neue MSC-Heringsfilets in vier raffinierten Cremesaucen

Bremerhaven, 18. Februar 2025 – Deutsche See Fischmanufaktur bringt mit einer neuen Produktlinie frischen Wind in das Konservenregal: MSC-zertifizierte Heringsfilets in vier köstlichen Cremesaucen. Mit dieser Sortimentserweiterung reagiert das Unternehmen auf aktuelle Verbrauchertrends und setzt neue Maßstäbe für Genuss und Nachhaltigkeit im Lebensmitteleinzelhandel. Mit der Einführung der neuen Heringsfilet-Range setzt Deutsche See weiterhin auf verantwortungsbewusste Fischerei und bietet geschmacklich überzeugende und verantwortungsvolle Alternativen für den Lebensmitteleinzelhandel. Alle Produkte sind ab sofort erhältlich.

Die neuen Heringsfilets von Deutsche See bieten Fischliebhabern eine abwechslungsreiche Auswahl an Geschmacksrichtungen. Die MSC-Heringsfilets in Tomaten-Creme zeichnen sich durch eine feine Tomatencreme aus, die perfekt mit dem milden Geschmack des blanchierten Herings harmoniert. Die MSC-Heringsfilets in Paprika-Creme bieten eine fruchtig-würzige Variante mit fein abgestimmter Paprikasauce. Für Liebhaber intensiverer Aromen gibt es die MSC-Heringsfilets in Pfeffer-Creme, die durch eine leicht scharfe Pfeffernote bestechen. Die MSC-Heringsfilets in Senf-Dill-Creme verbinden die traditionelle Kombination aus Senf und Dill zu einer feinwürzigen Note. Alle Heringsfilets werden nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet. Die blanchierten Filets werden in Dosen abgefüllt, mit der jeweiligen Sauce verfeinert und anschließend sterilisiert, um Frische und Geschmack optimal zu bewahren.

„Die Einführung der neuen Heringsfiletkonserven ist ein konsequenter Schritt in unserer Strategie, das Angebot im Konservensegment weiter auszubauen und den Konsumenten noch mehr Vielfalt zu bieten. Hering ist ein fester Bestandteil der norddeutschen Küche – mit unseren raffinierten Cremesaucen verbinden wir Tradition mit modernen Geschmacksrichtungen“, erklärt Tammo Schäfer, Senior-Produktmanager bei Deutsche See.

Ob als schneller Snack, Teil einer Hauptmahlzeit oder kreative Zutat in der Küche – die neuen Heringsfilets von Deutsche See bieten vielseitige Genussmomente für Fischliebhaber.

Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170/6605018
Martina.Buck@deutschesee.de

Details zu den Neuprodukten:

Heringsfilet in Tomatencreme
MSC Heringsfilets in Tomaten-Creme, verzehrfertig, sterilisiert
Die blanchierten Heringsfilets werden in Dosen abgefüllt, die Tomaten Sauce wird hinzugefügt und sterilisiert.

Heringsfilet in Paprikacreme
MSC Heringsfilets in Paprika-Creme, verzehrfertig, sterilisiert
Die blanchierten Heringsfilets werden in Dosen abgefüllt, die Paprika Sauce wird hinzugefügt und sterilisiert.

Heringsfilet in Pfeffercreme
MSC Heringsfilets in Pfeffer-Creme, verzehrfertig, sterilisiert.
Die blanchierten Heringsfilets werden in Dosen abgefüllt, die Pfeffer Sauce wird hinzugefügt und sterilisiert.

Heringsfilet in Senf-Dill-Creme
MSC Heringsfilets in Senf-Dill-Creme, verzehrfertig, sterilisiert
Die blanchierten Heringsfilets werden in Dosen abgefüllt, die Senf-Dill Sauce wird hinzugefügt und sterilisiert.

Gewicht pro Dose: jeweils 200 g
Inhalt/ Verkaufseinheit: 8 Stück

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.deutschesee.de .

Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170/6605018
Martina.Buck@deutschesee.de