



**Pressemitteilung**

**Deutsche See zeigt sich mit Smoky Stripes innovativ**

## **Räucherfisch mit WOW-Effekt**

**Bremerhaven, 29. November 2022** – Intensiv, herzhaft und innovativ – die Smoky Stripes von Deutsche See sind eine echte Innovation in Sachen Räucherfisch. In vier Sorten gibt es den neuesten Clou aus der Manufaktur in Bremerhaven: "Curry Coconut", "Greek Spice", "Roasty Redwood" und "Wild Blueberry". Allen gemeinsam ist der vollmundige Geschmack: Eine Kombination aus gehaltvollem, heißgeräucherten Lachs und einer würzigen Marinade mit Honig. Die farbenfrohen, durchsichtigen Pappverpackungen sind ein echter Hingucker für das SB-Regal in vier aufregenden Sorten. Genau das Richtige für die kalte Jahreszeit. Erhältlich sind die Räucherfischprodukte ab sofort für das SB-Regal des Einzelhandels.

Mit den Smoky Stripes läutet Deutsche See eine neue Ära Räucherfisch ein. Vier innovative Sorten umfasst das neue Sortiment. In der hauseigenen Manufaktur marinieren die Fischexperten das saftigste Stück des Lachs zunächst von Hand. Das Besondere: Jede der würzigen Marinaden ist mit Honig verfeinert und bekommt dadurch eine ganz besondere Note. Im Anschluss verleihen die erfahrenen Räuchermeister ihnen im Räucherofen eine herzhaft Heißrauch-Note. Die vier Sorten "Curry Coconut", "Greek Spice", "Roasty Redwood" und "Wild Blueberry" überraschen mit ihrem außergewöhnlich intensiven Geschmack.

Das neue Räucherfischsortiment, Smoky Stripes, ist ein weiterer Schritt des Bremerhavener Unternehmens, sich im Lebensmitteleinzelhandel durch clevere SB-Konzepte zu etablieren. Für alle Verkaufsflächen von SB-Fisch bietet das Unternehmen das passende Sortiment an: Von SB-Tiefkühlfisch, SB-Frischfisch sowie SB-Räucherfisch bis hin zu SB-Sushi, SB-Tapas und seit einigen Monaten Thunfisch in Dosen, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Händler wählen je nach Größe der Verkaufsfläche aus dem deutschlandweit größten Sortiment für SB-Fisch und Deutsche See liefert verlässlich. Ob Klassiker, saisonale Produkte oder Aktionsartikel – die angebotene Vielfalt eröffnet viele Möglichkeiten der Absatz- und Profitabilitätssteigerung.



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0170 / 6362508  
Martina.Buck@deutschesee.de



#### **Detailinformationen:**

##### **Smoky Stripes "Curry Coconut"**

Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, exotisch mariniert mit Curry, Honig und Kokosnuss, heißgeräuchert

Gewicht: ca. 210g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 840g (4 Schalen/Karton)

##### **Smoky Stripes "Greek Spices"**

Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, leicht scharf mariniert mit Chili, Oregano und Honig, heißgeräuchert

Gewicht: ca. 210g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 840g (4 Schalen/Karton)

##### **Smoky Stripes "Roasty Redwood"**

Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, süß-würzig mariniert mit Honig, Paprika und Rotholz, heißgeräuchert

Gewicht: ca. 210g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 840g (4 Schalen/Karton)

##### **Smoky Stripes "Wild Blueberry"**

Streifen vom Lachs-Bauchlappen, mit Haut, mariniert mit Wildheidelbeerpulver, Honig und Wildkräutern, heißgeräuchert

Gewicht: ca. 210g

Bestelleinheit/Gebindegröße: 840g (4 Schalen/Karton)

#### **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](http://www.deutschesee.de).



Martina Buck  
Unternehmenskommunikation  
Telefon: 0170 / 6362508  
Martina.Buck@deutschesee.de