

# SUSHI

aus der Fischmanufaktur Bremerhaven



**JETZT NEU:**  
Sushi mit Fleisch





# SUSHI

## Wo jedes Detail eine Rolle spielt

Sushi ist längst kein Foodtrend mehr, sondern fest im Markt etabliert - in der Gastronomie ebenso wie im Einzelhandel. Durch Corona haben die kleinen Rollen sogar noch an Beliebtheit zugelegt und viele neue Fans gewonnen, in allen Altersklassen. Davon profitiert heute auch die Gastronomie, die seit 2022 Gäste und Kunden zurückgewinnt, Tendenz steigend.

Über 15 % der Deutschen genießen regelmäßig Sushi. Und: Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, gönnt sich die kleinen Reishäppchen gern öfter, sowohl im Restaurant als auch zu Hause. Die größten Sushi-Fans sind dabei Frauen, mit einem Anteil von über 70% der Kunden und Gäste.\*



Deutsche See hat sich zusammen mit einem Sushi-Meister und einer Sushi-Meisterin bereits vor 10 Jahren voller Leidenschaft in das Abenteuer Sushi gestürzt. Mit frischem Fisch kennen wir uns ja aus - aber bis zur Produktion der ersten Maki oder Nigiri in unserer Bremerhavener Sushi-Manufaktur war es ein weiter Weg.

Vom Reiskochen bis zu den einzelnen Sorten wurde jeder Schritt in der Manufaktur zigfach getestet, verbessert, verkostet, optimiert bis hin zur Produktreife. Das Ergebnis: frisches Sushi für die Gastronomie und Food Service, sofort servier- und verzehrfertig. Wir liefern Ihnen sortenreine oder Mixboxen, aber auch Rollen zum Selberschneiden und Sushi to go in kleineren Boxen.

### Inhalt

Frisches Sushi aus Bremerhaven .....	4
Sushi-Gastroboxen .....	6
Sushi to go .....	10
Edamame, Ingwer & Co. ....	13
Feinkost mit Algen.....	14
Saucen, Dips & Dressings.....	15

\*Quellen:  
DE GfK Consumer Panel CP+ 2.0 Fresh Food, Consumer Insight Visualizer, 26.4.2023  
DE GfK Consumer Panel OOH Individual, April 2023



### Ihre Vorteile:

- » Frisches, servier- und verzehrfertiges Sushi
- » Produktion erst bei Eingang Ihrer Bestellung
- » Produktion in der eigenen Sushi-Manufaktur in Bremerhaven
- » Garantierte Qualität und Produktsicherheit durch lückenlose Kontrolle von Wareneingang bis Auslieferung
- » Lieferung: 1-2 Tage

### Ideal für:

- » Hotel, Seminar- und Tagungsgastronomie
- » Catering, Event- und Veranstaltungsgastronomie
- » Systemgastronomie
- » Gastronomie im Einzelhandel
- » Mikromarkets und Food-Automaten

### Einsatz und Verwendung:

- » Buffet und Bankett
- » Catering und Veranstaltungsverpflegung
- » Vorspeisen oder Snacks
- » To-go-/Take-away-Geschäft





# FRISCHES SUSHI AUS BREMERHAVEN

Japanisch auf Norddeutsch



Interview mit Martin Volkelt  
Teamleiter Produktentwicklung bei Deutsche See  
in Bremerhaven

## Sushi bzw. roher Fisch ist ja ein sehr empfindliches Lebensmittel. Wie können Sie die Qualität von der Manufaktur bis zum Teller daheim sicherstellen?

„Einer unserer Vorteile ist, dass wir hier vor Ort in Bremerhaven produzieren. Damit sparen wir Transportzeit. Sushi wird bei uns in der Nachtschicht hergestellt und morgens direkt ausgeliefert. Wir sparen also an jeder einzelnen Stunde. Der zweite unglaublich große Vorteil ist, dass wir direkt an der Quelle von bestem Fisch sitzen. Wir können uns darauf verlassen, dass die Rohware strengstens kontrolliert ist, weil wir diese Kontrollen selber durchführen. Last, but not least wird unser Sushi unter besonderen Hygienebedingungen hergestellt. Die Raumtemperatur beträgt immer um die null Grad, die für Sushi zuständigen Mitarbeiter sind komplett in Schutzkleidung vermummt und außer ihnen darf niemand diesen Produktionsraum betreten.“

## Können Norddeutsche überhaupt richtiges Sushi machen?

„Nicht alle, aber wir schon! Wir sind alle Profiköche aus der Sternegastronomie und bringen so natürlich die fachlichen Grundvoraussetzungen mit. Aber in diesem speziellen Fall haben wir uns Unterstützung von zwei echten Sushi-Meistern bzw. einer Meisterin dazu geholt. Vor allem aber muss man sich mit voller Leidenschaft in so ein kulinarisches Abenteuer stürzen. Ich selbst kenne inzwischen so ziemlich jedes Kochbuch zum Thema Sushi auswendig.“

## Was macht gutes Sushi maßgeblich aus?

„Neben topfrischem Fisch definitiv der Reis! Es gibt hunderte verschiedene Reissorten allein für Sushi. Da die richtige zu finden, ist wie die Suche nach der Stecknadel im Heuhaufen. 47 unterschiedliche Sorten haben wir ausprobiert. Dabei dürfen Sie nicht vergessen, dass wir auch herausfinden mussten, wie lange die Reiskörner gewaschen werden müssen, wie viel Wasser, welche Temperatur und wie viel Zeit sie zum optimalen Garen brauchen. Und das variiert von Sorte zu Sorte.“

## Wie viel Reis ging denn da bei den Tests drauf?

„Kann ich gar nicht genau sagen. Jedenfalls habe ich wochenlang Reis gekocht und gegessen.“



## Woher wissen Sie, wie viel Sie von welcher Sorte produzieren müssen?

„Wir produzieren das Sushi immer direkt auf Bestellung. Das heißt, der Kunde sagt uns heute, wie viel er von welcher Sorte braucht, wir rollen die Teile über Nacht und morgen hat er die Ware topfrisch auf dem Tisch. Und wir verschwenden keine Lebensmittel, indem wir unnötig produzierte Überschüsse wegwerfen.“

## Eignen sich bestimmte Fische besonders gut zur Zubereitung von Sushi und wenn ja, warum?

„Die Klassiker sind Makrele, Lachs, Heilbutt und Thunfisch. Aber auch Dorade, Wolfsbarsch oder Steinbutt schmecken köstlich als Sushi. Die Hauptsache ist einfach, dass der Fisch topfrisch ist.“

## Können Sie sich noch erinnern, wann Sie zum ersten Mal Sushi probiert haben?

„Das war schon während meiner Lehre mit 17 oder 18 Jahren. Ich mochte es gleich auf den ersten Biss, aber so richtig bin ich während meiner Zeit in London auf den Geschmack gekommen. Da gab's schon fantastische Sushi-Bars, weil der Trend dort schneller hinschwappte als aufs europäische Festland. Wussten Sie übrigens, wie es zum Durchbruch von Sushi in Europa kam? Viele Europäer mochten die Algen im Sushi nicht. Aber als die Amerikaner mit der California Roll eine Variante ohne Algen erfanden, gab's kein Halten mehr.“

## Ihre persönliche Lieblingsorte?

„Unsere California Roll mit Räucherlachs und Frischkäse. Aber ganz pur – ohne Wasabi und Sojasauce, damit man den leckeren Fisch schön herauschmeckt.“



## Warum eigentlich...

### ...Nigiri & Co.?

Do you speak Sushi?  
Die wichtigsten Begriffe  
im Sushi-Lexikon erklärt.





# SUSHI-GASTROBOXEN

## Mit Fleisch

**NEU**

### Sushi-Box Fleisch-Mix

6 California Roll Ente „Peking-Style“ mit Schnittlauch, 6 California Roll Hähnchen-Teriyaki mit Karotte, 6 California Roll Hähnchen-Curry mit Paprika, 6 Futomaki Hähnchen „Pollo-Tonnato“ mit Thunfisch und Kapern, 6 Futomaki Rindfleisch-Barbecue mit Paprika

Artikelnummer: 63470  
Inhalt je VE: 0,99 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>3</sup>



## Selektionen & Mix

### Sushi-Box Selektion 1

6 Nigiri Lachs, 6 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 6 California Roll Lachs-Salicornes-Kornblumenblüten, 6 Futomaki Teriyaki-Lachs-Karotte, 15 Hosomaki Avocado

Artikelnummer: 63480  
Inhalt je VE: 0,99 kg (39 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



### Sushi-Box Selektion 2

6 Nigiri Lachs, 6 California Roll Furikake-Soja, 6 California Roll Rote Bete-Thunfisch-gelbe Paprika, 6 California Roll Teriyaki Lachsfüllung-grüner Spargel-Masago, 6 Futomaki Lachs-Avocado

Artikelnummer: 63481  
Inhalt je VE: 0,984 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



### Sushi-Box Nigiri-Maki-California-Mix

6 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Ebi, 6 Futomaki gebackener Tofu-Masago-Surimi-Zucchini, 6 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam

Artikelnummer: 63460  
Inhalt je VE: 0,88 kg (39 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



### Sushi-Box Maki-California-Mix

6 Futomaki gekochter Thunfisch, 6 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam, 6 California Roll Zucchini-Surimi-Masago, 15 Hosomaki Lachs, 12 Hosomaki Algensalat

Artikelnummer: 63457  
Inhalt je VE: 0,87 kg (45 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



## Nigiri

### Sushi-Box Nigiri Ebi

30 Nigiri Ebi

Artikelnummer: 63345  
Gewicht/Stück: ca. 29 g  
Inhalt je VE: 0,87 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



### Sushi-Box Nigiri Lachs

30 Nigiri Lachs

Artikelnummer: 63347  
Gewicht/Stück: ca. 29 g  
Inhalt je VE: 0,87 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



### Sushi-Box Nigiri Graved Lachs Honig-Senf

30 Nigiri Graved Lachs Honig-Senf

Artikelnummer: 63357  
Gewicht/Stück: ca. 29 g  
Inhalt je VE: 0,87 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



### Sushi-Box Nigiri Kräuterheilbutt

30 Nigiri Kräuterheilbutt

Artikelnummer: 63346  
Gewicht/Stück: ca. 29 g  
Inhalt je VE: 0,87 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



### Sushi-Box Nigiri-Mix

12 Nigiri Lachs, 6 Nigiri Graved Lachs Honig-Senf, 6 Nigiri Kräuterheilbutt, 6 Nigiri Ebi

Artikelnummer: 63389  
Gewicht/Stück: ca. 29 g  
Inhalt je VE: 0,87 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 3 Tage<sup>1</sup>



<sup>1</sup>Bei Anlieferung Montag gilt eine reduzierte Restlaufzeit von 2 Tagen.  
<sup>2</sup>Bei Anlieferung Montag gilt eine reduzierte Restlaufzeit von 5 Tagen.  
<sup>3</sup>Dieses Produkt wird aktuell nur Mittwoch und Donnerstag produziert.



## Futomaki und Hosomaki

### Sushi-Box Futomaki gekochter Thunfisch

30 Futomaki gekochter Thunfisch

Artikelnummer: 63359  
Gewicht/Stück: ca. 26 g  
Inhalt je VE: 0,78 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box Futomaki gebackener Tofu-Masago-Surimi-Zucchini

30 Futomaki gebackener Tofu-Masago-Surimi-Zucchini

Artikelnummer: 63461  
Gewicht/Stück: ca. 26 g  
Inhalt je VE: 0,78 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box Hosomaki Lachs

63 Hosomaki Lachs

Artikelnummer: 63355  
Gewicht/Stück: ca. 14 g  
Inhalt je VE: 0,88 kg (63 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



## Zum Selberschneiden und Portionieren

### Sushi-Box Maki-California, ohne Thunfisch, ganze Rollen

2 California Rolls Räucherlachs-Frischkäse-Sesam, 3 California Rolls Zucchini-Surimi-Masago, 3 Hoso-Maki Lachs

Artikelnummer: 63462  
Inhalt je VE: 1,46 kg (8 Rollen)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box Maki-California-Mix, ganze Rollen

2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam, 2 California Roll Zucchini-Surimi-Masago, 2 Futomaki gekochter Thunfisch, 2 Hosomaki Lachs

Artikelnummer: 63458  
Inhalt je VE: 1,53 kg (8 Rollen)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



## California Rolls

### Sushi-Box California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam

30 California Roll Räucherlachs-Frischkäse-Sesam

Artikelnummer: 63348  
Gewicht/Stück: ca. 28 g  
Inhalt je VE: 0,84 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box California Roll Zucchini-Surimi-Masago

30 California Roll Zucchini-Surimi-Masago

Artikelnummer: 63459  
Gewicht/Stück: ca. 28 g  
Inhalt je VE: 0,84 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



## Vegetarisch

### Sushi-Box California Roll Furikake-Soja

30 California Roll Furikake-Soja

Artikelnummer: 63404  
Gewicht/Stück: ca. 33 g  
Inhalt je VE: 0,99 kg (30 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box Veggie-Mix

6 California Roll Sojabohne-Furikake, 12 Mini California Roll Algensalat, 12 Mini Hosomaki rote Paprika, 6 Nigiri Zuckerschote, 4 Nigiri Tofutasche

Artikelnummer: 63392  
Inhalt je VE: 0,88 kg (40 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box Hosomaki Algensalat

63 Hosomaki Algensalat

Artikelnummer: 63358  
Gewicht/Stück: ca. 14 g  
Inhalt je VE: 0,88 kg (63 Stück)  
Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



<sup>2</sup> Bei Anlieferung Montag gilt eine reduzierte Restlaufzeit von 5 Tagen.



# SUSHI TO GO

## Frische für unterwegs

Manchmal muss es einfach schnell gehen. Wer dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten will, findet bei Deutsche See ein breites Sortiment an frischem Sushi für das To-go- oder Take-away-Geschäft – schon fix und fertig verpackt, sofort verkaufs- und verzehrfertig. Ideal für die Pausen- und Zwischenverpflegung, für Lunchboxen im Hotel, Veranstaltungen oder Food-Automaten.

### Frische & Vielfalt zum Mitnehmen

- > Täglich frisch aus der Manufaktur
- > Verschiedene Boxengrößen zur Auswahl
- > Mit Fisch oder Veggie

## Sushi to go – große Boxen

### Sushi-Box „Ayaka“

2 Hosomaki rote Paprika, 2 Hosomaki Thunfischfüllung, 2 Mini California Roll Lachsfüllung, 2 Mini California Roll Algensalat, 1 California Roll Thunfischfüllung, 1 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 4 Nigiri Lachs

Artikelnummer: 63301 Inhalt je VE: 1,36 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 340 g Restlaufzeit: 4 Tage<sup>4</sup>



### Sushi-Box „Ayami“

4 Hosomaki rote Paprika, 4 Hosomaki Lachs, 4 Mini California Roll Lachsfüllung, 4 Mini California Roll Algensalat, 1 California Roll Thunfischfüllung, 1 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu

Artikelnummer: 63300 Inhalt je VE: 1,36 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 340 g Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box „Tanoshimi“

2 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 2 California Roll Lachs-Salicornes-Kornblumenblüten, 4 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 3 Hosomaki Algensalat, 3 Hosomaki Avocadocreme

Artikelnummer: 63310 Inhalt je VE: 1,36 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 340 g Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box „Tayo“

2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 California Roll Sojabohne-Wasabi-Furikake, 2 California Roll Rote Bete-Thunfisch-gelbe Paprika, 2 Futomaki Teriyaki Lachsfüllung-Karotte, 2 Hosomaki Algensalat, 2 Hosomaki Avocadocreme

Artikelnummer: 63476 Inhalt je VE: 1,34 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 335 g Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



<sup>2</sup> Bei Anlieferung Montag gilt eine reduzierte Restlaufzeit von 5 Tagen.  
<sup>4</sup> Bei Anlieferung Montag gilt eine reduzierte Restlaufzeit von 3 Tagen.

## Sushi to go – kleinere Boxen

### Sushi-Box „Akashiro“

2 California Roll Sojabohne-Wasabi-Furikake, 2 California Roll Rote Bete-Thunfisch-gelbe Paprika, 2 Futomaki Lachs-Avocado-Frischkäse

Artikelnummer: 63307 Inhalt je VE: 0,86 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 215 g Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box „Makoto“

2 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini California Roll Lachsfüllung, 2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 Nigiri Lachs

Artikelnummer: 63396 Inhalt je VE: 0,84 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 210 g Restlaufzeit: 4 Tage<sup>4</sup>



### Sushi-Box „Miaka“

3 Hosomaki Lachs, 3 Hosomaki Lachsfüllung, 3 Hosomaki Algensalat, 2 Futomaki Räucherlachs-Frischkäse

Artikelnummer: 63399 Inhalt je VE: 0,84 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 210 g Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box „Midori“

3 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini California Roll gebackener Tofu, 3 Mini California Roll Algensalat, 2 California Roll Sojabohne-Frischkäse

Artikelnummer: 63395 Inhalt je VE: 0,84 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 210 g Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box „Sake“

2 California Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 California Roll Räucherlachs-Trüffel-Zuckerschote, 2 California Roll Teriyaki Lachsfüllung-grüner Spargel-Masago

Artikelnummer: 63309 Inhalt je VE: 0,82 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 205 g Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



Alle Boxen inklusive:

- > Ingwerzubereitung mit Süßungsmitteln
- > Sojasauce
- > Meerrettichpaste mit Wasabi



## Sushi to go – kleinere Boxen

### Sushi-Box „Kiso“

6 Hosomaki mit rohem Lachs, 6 Hosomaki mit grüner Paprika

Artikelnummer: 63486    Inhalt je VE: 0,78 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 195 g    Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



### Sushi-Box „Oishii“

3 Hosomaki mit gelber Paprika, 3 Hosomaki mit Surimi-Krebsfleisch-imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, 3 Hosomaki mit grüner Paprika, 3 Hosomaki mit Lachssalat

Artikelnummer: 63485    Inhalt je VE: 0,78 kg (4 Schalen)  
Gewicht/Stück: ca. 195 g    Restlaufzeit: 6 Tage<sup>2</sup>



<sup>2</sup> Bei Anlieferung Montag gilt eine reduzierte Restlaufzeit von 5 Tagen.

### Wie geht eigentlich...

#### ...Sushi-Knigge?

Richtig Sushi essen ist eine Kunst für sich. Dos and Don'ts beim Sushi essen finden Sie hier:



# EDAMAME, INGWER & CO.

## Alles, was noch zum Sushi gehört

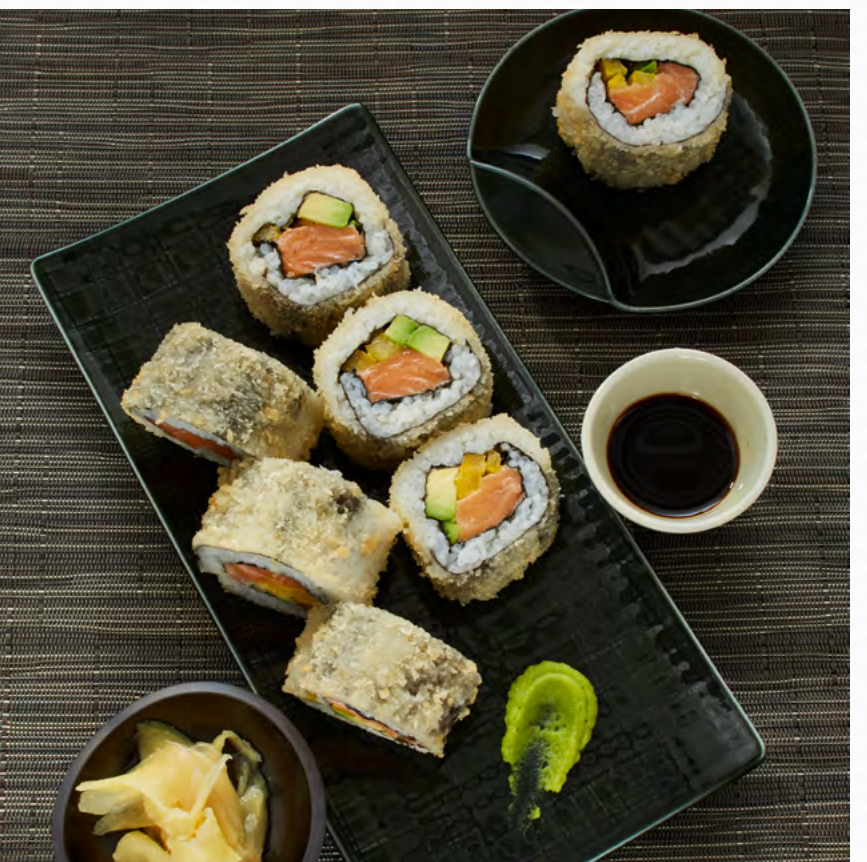
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Edamame</b>				
29961	<b>Edamame</b> Sojabohnen in Schale, ungesalzen, blanchiert, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg
29963	<b>Edamamekerne</b> Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren		5 kg (10 x 0,5 kg)	kg
29962	<b>Edamamekerne</b> Sojabohnenkerne, lose rollend, tiefgefroren		10 kg	kg
<b>Frische Kräuter &amp; Gemüse</b>				
28836	<b>Kleiner Koriander</b> Ungeschnitten, verzehrfertig		800 g (4 x 200 g)	Beutel
28809	<b>Micro Koriander</b> Ungeschnitten		240 g (8 x 30 g)	Schale
28917	<b>Wasabiblätter</b> Ungeschnitten		400 g (4 x 100 g)	Schale
29788	<b>Wilder Brokkoli</b> Küchenfertig, ungeschnitten		1,2 kg (4 x 300 g)	Schale
28912			1,5 kg	Karton
<b>Ingwer</b>				
39959	<b>Ingwer (Gari)</b> Aus China, Ingwerscheiben, eingelegt in einer süßlich-sauren Flüssigkeit, mit Süßungsmittel	1 kg	10 kg (10 Beutel)	kg

### Rezept-Tipp: Frittiertes Sushi

Ziehen Sie das Sushi einfach durch Tempurateig und backen Sie es anschließend aus.

Am besten eignen sich dafür die California-Rolls zum Selberschneiden.

Übrigens - auch die Wasabiblätter eignen sich zum Frittieren.





# FEINKOST MIT ALGEN

Raffinierte Salate mit mehr vom Meer



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
<b>Feinkostsalate mit Algen</b>			
29610	<b>Algensalat</b> Feine Seealgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren, ohne AZO-Farbstoffe	12 kg (12 x 1 kg)	kg
29565	<b>Algensalat</b> Feine Seealgenstreifen mit Agar-Agar-Streifen und Mu-Err-Pilzen in Streifen geschnitten, mit Sesamsamen und Chili garniert, mariniert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	kg
<b>NEU</b> 25429	<b>Algensalat „Ingwer“</b> Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Ingwer verfeinert, aufgetaut	1 kg	kg
<b>NEU</b> 28932	<b>Algensalat „Ingwer“</b> Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Ingwer verfeinert, tiefgefroren	12 kg (12 x 1 kg)	kg
25622	<b>Algensalat „Sesam“</b> Aromatische Meeresalgen in einem pikanten Dressing mit Sesam und Mu-Err-Pilzen verfeinert, aufgetaut	1 kg	kg

# SAUCEN, DIPS & DRESSINGS

Von Asia-Dip bis Wasabi

Sie haben die Wahl

Wir liefern Ihnen die Produkte in der praktischen Squeeze flasche oder im 5-kg-Eimer.



## Asia-Dip

Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer

Artikel-Nr.: 25914 26075 838  
VE: 4 Flaschen 1,5 kg 5 kg  
Gewicht/Stück: 0,92 l



## Dirty Umami Dip

Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili

Artikel-Nr.: 25911 25983  
VE: 4 Flaschen 5 kg  
Gewicht/Stück: 0,98 l



## Honig Ingwer Dressing

Süßlich-scharfes Dressing mit Honig, Ingwer und leichter Chilinote

Artikel-Nr.: 25903 25991  
VE: 4 Flaschen 5 kg  
Gewicht/Stück: 1,02 l



## Mango Chili Dip

Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote

Artikel-Nr.: 25916 25985  
VE: 4 Flaschen 5 kg  
Gewicht/Stück: 0,96 l



## Rote Chili Creme

Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote

Artikel-Nr.: 25894 25995  
VE: 4 Flaschen 5 kg  
Gewicht/Stück: 0,95 l



## Teriyakisauce

Süßliche Sojasauce mit Honig und Sesamöl

Artikel-Nr.: 25921 25997  
VE: 4 Flaschen 5 kg  
Gewicht/Stück: 1,12 l



## Trüffelmayonnaise

Salatmayonnaise mit Trüffel

Artikel-Nr.: 25856 25996  
VE: 4 Flaschen 5 kg  
Gewicht/Stück: 0,89 l



## Wasabi Dip

Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi

Artikel-Nr.: 25853 25961  
VE: 4 Flaschen 5 kg  
Gewicht/Stück: 0,96 l



Noch mehr Salate, Saucen, Dips & Dressings finden Sie in unseren BEECK-Broschüren.







Deutsche See GmbH  
Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven  
Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de  
[www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)