



Deutsche See setzt Erfolgsgeschichte fort: Neuer Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“ für Gastronomie und Foodservice

Get ready to crunch

Bremerhaven 10. September 2025 – Mit dem neuen Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“ schreibt Deutsche See die Erfolgsgeschichte der beliebten Knuspersticks im MR. STEAM Sortiment ab sofort fort. In der Bremerhavener Manufaktur kombinieren die Fischexperten zarten Alaska-Seelachs mit einer erfrischend-leichten Zitronenmarinade und hüllen ihn von Hand in knusprigen Bricketeig. Goldbraun gebacken ist der „Green Lemon“ die frische Neuinterpretation des erfolgreichen Knusperstick-Konzepts – perfekt für den modernen Gastronomie- und Foodservice-Einsatz.

Ob als Fingerfood auf Buffets, als raffiniertes Topping für Tellergerichte oder als Snack mit Trendfaktor: Der Knusperstick „Green Lemon“ überzeugt durch seine Vielseitigkeit, seinen besonderen Frischekick und seine handwerkliche Optik.

Die Vorteile für Küchenchefs:

- Innovatives Rezept mit leichter Zitronennote für sommerlich-frischen Geschmack
- Kein Auftauen nötig – direkt tiefgefroren im Kombidämpfer zubereiten
- Geling- und kalkulationssicher durch einfache Handhabung
- Auch kalt ein Genuss – ideal für Buffet und Fingerfood-Konzepte
- Hochwertiges Convenience-Produkt für trendorientierte Gästearsprache

Mit dem MR. STEAM TK-Convenience-Sortiment bietet Deutsche See Köchen Produkte, die durch Qualität, Innovation und einfaches Handling überzeugen – echte Manufakturprodukte für den modernen Küchenalltag.



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



Produktdetails zum Alaska-Seelachs-Knusperstick „Green Lemon“

Alaska-Seelachs-Stäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilet geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Green-Lemon-Würzmarinade, umhüllt von Brickeig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren

Stückgewicht: ca. 50 g

Verkaufseinheit: ca. 2,5 kg (50–55 Stück/Karton)

Ab sofort erhältlich

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 Ende 2013 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: 0471 / 13 3136
Martina.Buck@deutschesee.de