



Presseinformation

So geht Fisch – Tipps von Deutsche See

Wie taue ich Fisch richtig auf?

Fisch und Meeresfrüchte aus dem Tiefkühler sind eine Traumbesetzung für unkomplizierte Gerichte. Gewusst wie, erwachen sie im Handumdrehen aus dem Kälteschlaf: Wer Zeit hat, legt gefrorene Lachsfilets, Garnelen und Co einfach für zwölf Stunden in den Kühlschrank. Das dauert zwar etwas länger, ist aber für die Qualität am besten. Kurzentschlossene können Fisch oder Meeresfrüchte zum Auftauen auch einfach für eine Stunde in ein *kaltes* Wasserbad geben. Bei beiden Varianten sollten die Produkte einfach in der Verpackung bleiben oder in einem verschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Sind Lachs, Kabeljau, Garnele, Hummer & Co. fertig aufgetaut, einfach unter kaltem Wasser abspülen, mit einem sauberen Küchenpapier abtupfen und nach Belieben zubereiten. Alle Steps zum Nachlesen und Hintergrundinfos plus Video finden Fischfans auf www.deutschese.de/fisch-auftauen .

Über die Serie "So geht Fisch – Tipps von Deutsche See"

Rund um Fisch und Meeresfrüchte tauchen immer wieder Fragen zum richtigen Handling und der gelungenen Zubereitung auf. In der Serie "So geht Fisch - Tipps von Deutsche See" geben die Fischexperten von Deutsche See kurz und knapp Küchentipps und verraten nebenbei den ein oder anderen praktischen Trick für zuhause.

Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.800 Mitarbeitern in rund 20 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.deutschese.de .



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