



Presseinformation

Deutsche See startet mit IKARIMI Earl Grey-Lachs in die Herbstsaison 2023

Bremerhaven, 27. September 2023 – Deutsche See hat sich für die Herbstsaison 2023 etwas ganz Besonderes einfallen lassen: IKARIMI Earl Grey-Lachs. Der Räucherlachs besticht durch seine Beize aus Salz, Zucker, schwarzem Tee, Bergamotte und Honig, welche für das unverwechselbare Aroma und einen besonders zarten Schmelz sorgt. Wie bei allen IKARIMI Spezialitäten stammt der ausgewählte Lachs ausschließlich aus den norwegischen Fjorden nahe des Polarkreises. In der Bremerhavener Fischmanufaktur erhält er einen einzigartigen Zuschnitt, bei dem ein großer Abschnitt des Bauchfilets entfernt wird, sodass nur das Beste vom Lachs bleibt. So entsteht mit viel Handarbeit und Knowhow ein perfekt getrimmter Lachs mit innovativer Earl Grey-Note, der auch anspruchsvolle Gäste auf dem Teller oder am Buffet überzeugt. Erhältlich als ganze, geschnittene und halbe, geschnittene Seite ist diese außergewöhnliche Spezialität für die Gastronomie ab sofort erhältlich.

IKARIMI Räucherlachs

Deutsche See steht für Qualität und gibt erstklassigem Räucherlachs einen eigenen Namen: IKARIMI. Dieses exklusive Sortiment zeichnet sich durch herausragende Rohware, den einzigartigen Trimmschnitt und aromatische Veredelung durch Räuchern und Beizen aus. IKARIMI Räucherlachs bedeutet herausragende Qualität und unvergleichliche Handwerkskunst. In der Bremerhavener Manufaktur entstehen vielseitige Produkte, die durch ihre milde Rauchnote, angenehmen Salzgehalt und zarten Schmelz überzeugen. Ob Räucherlachs Natur oder veredelt mit verschiedenen Rezepturen, als ganze Seite oder als halbe Seite, das Produktportfolio zeichnet sich durch seine Varianz und Vielseitigkeit aus. Insgesamt zählen 22 verschiedene geräucherte und gebeizte Spezialitäten zum IKARIMI Räucherlachs-Sortiment von Deutsche See.

Details zum Produkt:

IKARIMI Earl-Grey Lachs

IKARIMI-Lachsfilet, ohne Haut, mit Honig, Schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt, geschnitten

Stückgewicht: 0,9-1,2 kg, Verkaufseinheit: 1 Seite

Stückgewicht: ca. 500 g, Verkaufseinheit: 1/2 Seite



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



Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern in Bremerhaven und 19 Niederlassungen deutschlandweit und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie 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 unter www.deutschesee.de.



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