



Presseinformation

Deutsche See befeuert das erfolgreiche meerrauch®-Sortiment mit drei neuen Kreationen für die Gastronomie

Deutsche See erfindet Fingerfood de luxe neu

Bremerhaven, 20. September 2023: meerrauch® – das sind kleine Köstlichkeiten aus Räucherfisch, die unvergleichbar im Geschmack und einzigartig in der Optik sind. Charakteristisch für das gesamte Sortiment ist das sogenannte Flavour Pairing – das Spiel mit scheinbar gegensätzlichen Lebensmitteln und Aromen. Impulsgeber für diesen Trend ist der Spitzenkoch Heiko Antoniewicz. In Zusammenarbeit mit unseren Produktentwicklern Martin Volkelt und Niklaas Prins hat er ein Sortiment kreiert, das mit einer Vielfalt an Aromen und Konsistenzen überrascht. Ganz neu ergänzen der Lachswürfel-Teriyaki, das Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree und der Rauchmatjes-Gurke-Fenchel das bestehende meerrauch®-Sortiment. Außergewöhnliche Kreationen, die einen modernen Twist in die Spitzengastronomie bringen und ab sofort erhältlich sind.

In unserer Bremerhavener Fischmanufaktur werden die filigranen Hingucker in echter Handarbeit und ausschließlich auf Bestellung gefertigt. So verbindet meerrauch® Räucherkunst mit Manufakturarbeit auf höchstem Niveau. Vom Lachswürfel-Teriyaki über das Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree bis hin zu Rauchmatjes-Gurke-Fenchel bieten die drei neuen Kreationen Gastronomen nahezu unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten: Ob als Amuse-Gueule, filigran beim Buffet in Szene gesetzt oder als besonderer Akzent im à la carte Geschäft, meerrauch® überzeugt nicht nur durch ein inspirierendes Geschmackserlebnis, sondern beschert darüber hinaus eine einzigartige Optik – Genuss für alle Sinne.

Details zu den neuen meerrauch®- Kreationen

Lachswürfel-Teriyaki

Der Lachs kommt frisch aus einer norwegischen Aquakultur in Bremerhaven an. In unserer Fischmanufaktur wird er filetiert, entgrätet und im Reiberauch zu zartschmelzendem Räucherlachs veredelt. Zusammen mit dem Topping aus cremiger Honig-Crème fraîche, hauchdünnem Teriyaki-Gelee und feinperligem, schwarzen Senfkaviar entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Lieferung wahlweise in Mono- oder Mixboxen. Schalengröße: 18 Stück, entspricht ca. 504 g. Gewicht/Stück ca. 28 g.



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



Rauchmatjes-Gurke-Fenchel

Matjes ist ein beliebter Klassiker und die Grundlage für diese neue meerrauch®-Kreation. Per Hand wird er in unserer Bremerhavener Fischmanufaktur zu filigranen Portionen geschnitten und mit einem Gelee aus Gurkensaft und Dill garniert. Die Apfel-Meerrettich-Crème fraîche schmeckt wunderbar aromatisch und bringt leichte Schärfe ins Spiel. Dekoratives Finish: der frisch gehobelte Fenchel mit dezentem Anis-Aroma. Lieferung wahlweise in Mono- oder Mixboxen. Schalengröße: 24 Stück, entspricht ca. 384 g. Gewicht/Stück ca. 16 g.

Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree

Im Heißrauch veredelte Garnelen und Gelbe Bete mit leicht süßlicher Note: die Basis für diese neue meerrauch®-Kreation. Beide Komponenten zusammen sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Der fermentierte Knoblauch besticht durch sein intensives Aroma mit Noten von Lakritz und lange gereiftem Balsamico. On top sorgen rote Paprikaflocken für einen farblichen Akzent. Lieferung wahlweise in Mono- oder Mixboxen. Schalengröße: 18 Stück, entspricht ca. 360 g. Gewicht/Stück ca. 20 g.

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