



Pressemitteilung

Deutsche See taucht mit Lachs erstmals ins SB-Kühlregal ein!

Multitalent mit Format

Bremerhaven, 01. Oktober 2019 – Deutsche See stürmt ab sofort mit zwei leckeren und zugleich nachhaltigen Produkten das SB-Kühlregal für Fischfeinkost: Räucherlachs und Graved Lachs heißen die beiden hochwertigen Neuheiten für den Einzelhandel. Die praktischen Portionen haben ein Nettogewicht von 100 Gramm, schmecken und sind gleichzeitig nachhaltig. Die Bremerhavener Fischmanufaktur startet eine neue Produktlinie und strebt damit nun auch in das Kühlregal am POS.

Das erklärte Ziel der Bremerhavener ist hochwertige Fischfeinkost in das SB-Kühlregal zu bringen. Was wirklich gut ist, haben die Fischexperten aus der Gastronomie gelernt: Produkte, die schmecken und gleichzeitig nachhaltig sind. Fisch ist Vertrauenssache. Deshalb ist Qualität bei Deutsche See das A und O. Das Bremerhavener Unternehmen beschäftigt die größte Abteilung für Qualitätsmanagement in Sachen Fisch. Vom Züchter bis ins Kühlregal sorgt sie dafür, dass die Qualität der Produkte stimmt. Der Lachs wächst in ASC-zertifizierten Aquakulturen in Norwegens Fjorden auf. Die Bremerhavener vergewissern sich regelmäßig vor Ort, dass die Fische im kalten, klaren Wasser der wunderschönen Fjorde unter optimalen Bedingungen leben. Das garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität und den guten Geschmack der Lachse von Deutsche See.

Mit jahrelanger Erfahrung im Veredeln von Fisch will Deutsche See jetzt auch im SB-Regal punkten. Beim Räuchern und Beizen ist viel Fingerspitzengefühl gefragt. Es ist ein anspruchsvolles Handwerk. Bevor ein Lachs in den Räucherofen kommt, wird er kontrolliert und von Hand sorgfältig gesalzen. Im Ofen wird er anschließend bei niedriger Temperatur über Buchenholz mehr als zehn Stunden mild geräuchert. So bleibt das Fleisch herrlich bissfest. Der Graved Lachs wird traditionell handgebeizt. Dafür werden die Lachsseiten mit Salz und etwas Zucker mariniert und mit einer ordentlichen Portion Dill sorgfältig von Hand verfeinert. Mit diesen beiden leckeren Produkten schafft Deutsche See den Auftakt für eine erfolgreiche Produktlinie.

Die Produkte im Überblick:

Räucherlachs: Lachs (*salmo salar*) aufgewachsen in einer verantwortungsvollen Aquakultur in Norwegen – ASC-zertifizierte Zucht. In Deutschland von Hand gesalzen, sorgfältig über Buchenholz mild geräuchert und in Scheiben geschnitten, Nettogewicht 100g.

Graved Lachs: Lachs (*salmo salar*) aufgewachsen in einer verantwortungsvollen Aquakultur in Norwegen – ASC-zertifizierte Zucht. In Deutschland gebeizt und in Scheiben geschnitten, Nettogewicht 100g.



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



Über 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