



Pressemitteilung

Deutsche See bringt neue Räucher-Schnitten ins SB-Kühlregal im Lebensmitteleinzelhandel - starke Impulsartikel für die Wintersaison

Bremerhaven, 21. Oktober 2025 – Mit zwei innovativen Räucher-Schnitten startet Deutsche See in die Genuss-Saison und bereichert damit das SB-Fischsortiment im Lebensmitteleinzelhandel. Die neuen, frischen Produkte „Frischkäse-Tomate“ und „Wasabi-Meerrettich-Sesam“ kombinieren hochwertigen, heißgeräucherten Alaska-Seelachs mit aromatischen Auflagen – handwerklich gefertigt, ready to eat und perfekt für den schnellen Fischgenuss zu Hause. Beide Sorten sind ab sofort in 110-Gramm-Schalen erhältlich.

Mit den neuen Räucher-Schnitten präsentiert Deutsche See zwei charakterstarke Varianten für unterschiedliche Geschmacksvorlieben. „Frischkäse-Tomate“ vereint mediterrane Cremigkeit mit vertrauten Kräuteraromen und spricht damit eine breite Zielgruppe an, die klassische Genussmomente schätzt. „Wasabi-Meerrettich-Sesam“ hingegen bringt asiatisch inspirierte Schärfe ins Kühlregal und richtet sich an Konsumenten, die gern Neues entdecken und Wert auf raffinierte Würze legen. Gefertigt werden beide Produkte in der Fischmanufaktur von Deutsche See in Bremerhaven, wo jeder Verarbeitungsschritt in echter Handarbeit erfolgt. Das Ergebnis ist Räucher-Schnitten, die handwerkliche Qualität und Innovation vereinen.

Die neuen Produkte bedienen den Trend nach praktischen, sofort verzehrfertigen Fischspezialitäten. Sie sind von September bis April verfügbar und vielseitig einsetzbar: pur, als Snack, Brotbelag oder kurz erwärmt als kleine Mahlzeit. Mit dem neuen Räucher-Schnitten-Duo setzt Deutsche See im SB-Fischsortiment frische Akzente. Die Produkte verbinden Handwerk, Qualität, trendgerechte Geschmacksprofile und klare Handelsvorteile – aufmerksamkeitsstark im Regal, impulsstark im Abverkauf.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170/6605018
Martina.Buck@deutscheesee.de



Details zu den Neuprodukten:

Räucher-Schnitte „Frischkäse-Tomate“

Alaska-Seelachs-Tafel, praktisch grätenfrei, mit Frischkäse-Tomaten-Auflage und Kräutern

Schalengewicht: 110 g | VE: 0,440 kg (4 Schalen)

Saison: September bis April

Räucher-Schnitte „Wasabi-Meerrettich-Sesam“

Alaska-Seelachs-Tafel, praktisch grätenfrei, mit Meerrettich-Auflage, Sesam und Wasabi

Schalengewicht: 110 g | VE: 0,440 kg (4 Schalen)

Saison: September bis April

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 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 finden Sie unter www.deutscheesee.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170/6605018
Martina.Buck@deutscheesee.de