



SELBSTBEDIENUNG? DA GEHT MEER!

Fisch, Meeresfrüchte, Fischfeinkost & Konserven



MEHR FISCH – MEHR UMSATZ

SB Frischfisch, Räucherfisch & Meeresfrüchte

Markenqualität zahlt sich aus!

- Profilierung Ihres Marktes durch hochwertige Warengruppe
- Vielfalt und Auswahl für Ihre Kunden mit über 40 Artikeln
- Für Märkte mit Fischtheke: zusätzliches Angebot für SB-Fischkäufer
- Für Märkte ohne Fischtheke: attraktive Warengruppe für kaufkräftige Kunden
- Höchste Manufaktur-Qualität aus Bremerhaven




Käufer von Deutsche See SB-Fisch sind äußerst wertige Kund:innen!

Durchschnittlich geben Kund:innen pro FMCG-Einkaufstrip 20,31 € aus. Der durchschnittliche Einkaufsbon von Kund:innen, die Deutsche See SB Fisch, frisch, mariniert oder geräuchert kaufen, ist **2,15 x höher.***

Vergleich ø-Bon FMCG vs. mit Deutsche See:

 ø-Bon FMCG
20,31 €

 ø-Bon Käufer:innen von Deutsche See Fisch, frisch, mariniert, geräuchert
43,32 €

+113%

*Quelle: CPS-GfK Consumer Panel FMCG, Bruttostichprobe 30.000 Haushalte, MAT Juni 2023, 2,15x höherer Durchschnittsbon (Basis FMCG Trips mit Deutsche See SB-Frischfisch/mariniert/geräuchert (n=1.688) vs. alle FMCG Trips). Das Panel ist repräsentativ für alle Haushalte in Deutschland mit haushaltsführenden Personen ab 16 Jahren, erfasst kontinuierlich und elektronisch die Einkäufe für den privaten Konsum und weist diese gewichtet und hochgerechnet aus. (FMCG = Fast moving consumer goods)

Ihre Kunden legen Wert auf Nachhaltigkeit? Wir auch!

Nachhaltige Produkte mit Zertifizierung

- Bio-Lachs aus ökologischer Aquakultur
- Kabeljau, Seelachs, Rotbarsch und Hering aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei
- Garnelen, Dorade, Wolfsbarsch und Pangasius aus ASC-zertifizierter verantwortungsvoller Zucht
- Lachs und Lachsforelle Global Gap-zertifiziert

Umweltschonende Verpackung

- Der Plastikanteil unserer Pappschalen beträgt weniger als 5%.
- Für eine sortenreine Mülltrennung werden Folie und Pappschale getrennt entsorgt.

WEIL FISCH VERTRAUENSACHE IST

Fisch und Meeresfrüchte sind unser Geschäft und unsere Leidenschaft. Seit über 80 Jahren liefern wir deshalb nur die besten Produkte täglich frisch aus unserer Fischmanufaktur in Bremerhaven. Und damals wie heute gilt: Fisch & Meeresfrüchte sind Vertrauenssache! Deshalb beschäftigen wir Deutschlands größte Abteilung für Qualitätsmanagement in Sachen Fisch: Vom Fang bis ins Supermarkt-Regal sorgt sie dafür, dass die Produkte unseren hohen Ansprüchen genügen und nur beste Qualität auf die Teller Ihrer Kunden kommt.

#MISSIONFISH



FISCH & MEERESFRÜCHTE, naturbelassen

Filets



Bio Lachsfilet
Art.-Nr.: 86654



Lachsfilet
Art.-Nr.: 82107



Lachsforellenfilet
Art.-Nr.: 86623



Kabeljaufilet
Art.-Nr.: 87319



Rotbarschfilet
Art.-Nr.: 84383



Seelachsfilet
Art.-Nr.: 82366



Pangasiusfilet
Art.-Nr.: 86495

Ganze Fische



Dorade
Art.-Nr.: 85321



Forelle
Art.-Nr.: 85489



Makrele
Art.-Nr.: 84562



Wolfsbarsch
Art.-Nr.: 89025

Meeresfrüchte



Crevettes Roses
Art.-Nr.: 82134



Pulpoarme
Art.-Nr.: 86894

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|---|---|--|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Fisch & Meeresfrüchte, naturbelassen, gekühlt lagern bei 0 bis +2 °C | | | | | | |
| 86654 Bio | Bio-Lachsfilet Mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 86654 4 | 200 g | 3 | Schale |
| 82107 GGN | Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 82107 9 | 250 g | 4 | Schale |
| 86623 GGN | Lachsforellenfilet Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 86623 0 | 200 g | 3 | Schale |
| 87319 MSC | Kabeljaufilet Ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 87319 1 | 220 g | 3 | Schale |
| 84383 MSC | Rotbarschfilet Ohne Haut, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 84383 5 | ca. 280 g | 3 | kg |
| 82366 MSC | Seelachsfilet Ohne Haut, portioniert, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 82366 0 | 300 g | 4 | Schale |
| 86495 ASC | Pangasiusfilet Ohne Haut, praktisch grätenfrei, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 86495 3 | 320 g | 3 | Schale |
| 85321 ASC | Dorade Ausgenommen, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 85321 6 | ca. 450 g | 2 | kg |
| 85489 | Forelle Ausgenommen, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 85489 3 | ca. 290 g | 3 | kg |
| 84562 | Makrele Ausgenommen, vorgesalzen, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 84562 4 | ca. 275 g | 3 | kg |
| 89025 ASC | Wolfsbarsch Ausgenommen, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 89025 9 | ca. 400 g | 3 | kg |
| 82134 ASC | Crevettes Roses Garnele, gekocht, mit Schale, mit Kopf, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 82134 5 | 250 g | 4 | Schale |
| 86894 | Pulpoarme Gekocht, mit Haut, unter Schutzatmosphäre verpackt | | 4009239 86894 4 | 200 g | 6 | Schale |

FISCH & MEERESFRÜCHTE, mit Rezeptur

Marinierte Fischfilets & Spieße



Lachsfilet Barbecue
Art.-Nr.: 86312



Lachsfilet Kräuter-Knoblauch
Art.-Nr.: 86619



Lachsspieß Tomate-Kräuter
Art.-Nr.: 81723

Ganzer Fisch



Dorade Kräuter-Knoblauch
Art.-Nr.: 81420



Kein Grillwetter? Kein Problem!
Alle Artikel lassen sich ebenso
gut auch in der Pfanne oder im
Ofen zubereiten.

Garnelen fein mariniert oder mit Kräuterbutter



Garnelen in Chili-Marinade
Art.-Nr.: 88623



Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade
Art.-Nr.: 88643



Garnelenspieße Chili
Art.-Nr.: 87334



Garnelenspieße Pfeffer
Art.-Nr.: 87335



Garnelenpfännchen Kräuter-Knoblauch
Art.-Nr.: 82098

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|--|---|--|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Fisch & Meeresfrüchte, mit Rezeptur, gekühlt lagern bei 0 bis +2 °C | | | | | | |
| 86312 GGN | Lachsfilet Barbecue Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, mariniert mit roter Würzmischung, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 611564 | 4009239 86312 3 | 250 g | 3 | Schale |
| 86619 GGN | Lachsfilet Kräuter-Knoblauch Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einer würzigen Marinade mit Kräutern, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 617412 | 4009239 86619 3 | 250 g | 3 | Schale |
| 81723 | Lachsspieß Tomate-Kräuter Saisonal zur Grillsaison Lachsfiletstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Tomaten-Kräuter Würzmarinade, auf Holzspießen, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 177169 | 4009239 81723 2 | 150 g | 3 | Schale |
| 81420 | Dorade Kräuter-Knoblauch Ausgenommen, mit einer Kräuter-Knoblauch-Würzung, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 81420 0 | ca. 450 g | 2 | kg |
| 88623 ASC | Garnelen in Chili-Marinade Garnele, roh, geschält, entdarmt, mit Chili-Ölmarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 638387 | 4009239 83986 9 | 200 g | 4 | Schale |
| 88643 ASC | Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade Garnele, roh, geschält, entdarmt, mit Kräuter-Knoblauch-Ölmarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 636055 | 4009239 83987 6 | 200 g | 4 | Schale |
| 87334 ASC | Garnelenspieße Chili Garnele, roh, geschält, entdarmt, auf einen Spieß gesteckt, mit Chilimarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 631999 | 4009239 87334 4 | 120 g | 4 | Schale |
| 87335 ASC | Garnelenspieße Pfeffer Garnele, roh, geschält, entdarmt, auf Holzspießen, mit Pfeffermarinade, aufgetaut, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 631968 | 4009239 87335 1 | 120 g | 4 | Schale |
| 82098 ASC | Garnelenpfännchen Kräuter-Knoblauch Garnele, gekocht, ohne Schale, mit Knoblauchbutterzubereitung, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 512328 | 4009239 82098 0 | 150 g | 4 | Schale |

NEU! SCHNELLE GARNELE

nach asiatischer oder mediterraner Art

5 Min in die Pfanne – fertig!

Vorteile für Sie

- Modernes küchenfertiges Produkt für die einfache schnelle Küche
- Attraktive Marge
- Geringes Abschriftenrisiko durch 12 Tage RLZ und 4er VE

Marinierte Garnelen



Schnelle Garnele nach Asiatischer Art
Art.-Nr.: 83009



Schnelle Garnele nach Mediterraner Art
Art.-Nr.: 83006

Platzierung am POS

- Lagerung bei 0 bis +7 °C:
flexible Platzierung an verschiedenen POS möglich:
- am POS SB-Fisch
Lagerung bei 0 bis +2 °C
 - im Displaykarton im SB-Fischfeinkostregal
Lagerung bei 0 bis +7 °C



Serviervorschlag

Vorteile für Ihre Kunden und Kundinnen:

- Schnelle, einfache Zubereitung in nur 5 Minuten
- Kombinierbar mit Brot, Pasta, Reis, Gemüse, Salat ...
- Beutel auch für Sous-Vide geeignet

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|--|--|---------------------|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Garnele, mit Rezeptur, gekühlt lagern bei 0 bis +7 °C | | | | | | |
| 83009 ASC | Schnelle Garnele nach Asiatischer Art Garnelen, roh, geschält, entdarmt, in einer Würzmarinade nach asiatischer Art, mit Sternanis, Edamame, Limettenblättern und Ingwer aufgetaut, vakuumverpackt | 4 009239 164794 | 4009239 83009 5 | 150 g | 4 | Schale |
| 83006 ASC | Schnelle Garnele nach Mediterraner Art Garnelen, roh, geschält, entdarmt, in einer Würzmarinade nach mediterraner Art, mit Orange, Tomate, Chili, Knoblauch, Zitronenthymian, Oregano aufgetaut, vakuumverpackt | 4 009239 164862 | 4009239 83006 4 | 150 g | 4 | Schale |

MATJES & GARNELEN

zum Sofortverzehr & Snacken

Platzierung am POS

- In der SB-Fischtruhe
- Im SB-Fischfeinkostregal
- In der To-go-Truhe

Matjes



Matjes-Doppelfilets
mit Zwiebeln
Art.-Nr.: 28484



Matjesfilets Nordischer
Art mit zarter Rauchnote
Art.-Nr.: 28489



Matjesfilets Nordischer
Art mit Sauce Sylter Art
Art.-Nr.: 28488

Crevetten



Crevetten mit
Aioli-Dip
Art.-Nr.: 86517



Crevetten mit
Cocktail-Dip
Art.-Nr.: 87176

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|---|--|---------------------|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Matjes, gekühlt lagern bis max +7 °C | | | | | | |
| 28484 MSC | Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln Hering gefangen im Nordostatlantik, frisch filetiertes Matjes-Doppelfilet, mit Zwiebeln, unter Schutzatmosphäre verpackt | 8 710407 001525 | 8710407 30152 6 | 130 g | 6 | Schale |
| 28489 | Matjesfilets Nordischer Art mit zarter Rauchnote Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mit zarter Rauchnote, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 209990 | 4009239 28489 8 | 230 g | 6 | Schale |
| 28488 | Matjesfilets Nordischer Art mit Sauce Sylter Art Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mit separat verpackter Sauce Sylter Art, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 209976 | 4009239 28488 1 | 250 g | 6 | Schale |
| SB Crevetten – Snackartikel zum Sofortverzehr, gekühlt lagern bis max +7 °C | | | | | | |
| 86517 ASC | Crevetten mit Aioli-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, entdarmt, mit Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 410310 | 4009239 86517 2 | 140 g | 4 | Schale |
| 87176 ASC | Crevetten mit Cocktail-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, teilgeschält, entdarmt, mit Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 608571 | 4009239 87176 0 | 140 g | 4 | Schale |

RÄUCHERFISCH

Filets, Portionen, Garnelen



Goldlocke
Art.-Nr.: 82139



Lachsspitzen Oslo
Art.-Nr.: 83817



Lachsstremel
Art.-Nr.: 83008



Lachszöpfe Pfeffer
Art.-Nr.: 83816



Makrelenfilet Pfeffer
Art.-Nr.: 84263



Makrelenfilethappen
Art.-Nr.: 84257



Makrelenfilet
Art.-Nr.: 84269



Schwarzer Heilbutt
Art.-Nr.: 83818



Räuchergarnelen
Art.-Nr.: 83084

Ganze Fische



Bückling
Art.-Nr.: 83702



Forelle
Art.-Nr.: 83701



Makrele
Art.-Nr.: 84256



Sprotten
Art.-Nr.: 83000

Echtes Handwerk unserer Räuchermeister: über Buchenholz im Heißrauch veredelt.

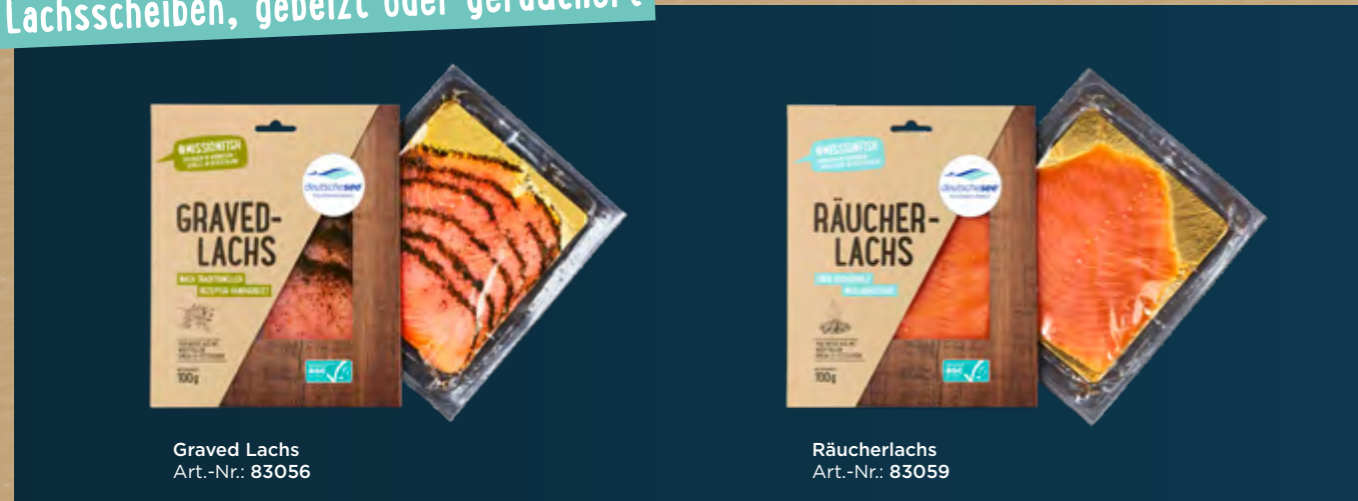
| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|---|---|--|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Räucherfisch, gekühlt lagern bis max +7 °C | | | | | | |
| 82139 ASC | Goldlocke Tilapiafilet, ohne Haut, nach Art der Schillerlocke, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 552454 | 4009239 82139 0 | 130 g | 4 | Schale |
| 83817 | Lachsspitzen Oslo Lachsfiletenden, praktisch grätenfrei, mit feiner Dillauflage, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 83817 6 | ca. 220 g | 4 | kg |
| 83008 | Lachsstremel Lachsstreifen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 552416 | 4009239 83008 8 | 120 g | 4 | Schale |
| 83816 | Lachszöpfe Pfeffer Lachsfiletstreifen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer Auflage aus gestoßenem Pfeffer, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 83816 9 | ca. 145 g | 4 | kg |
| 84263 | Makrelenfilet Pfeffer Makrelenfilet, mit Haut, mit pikanter Pfefferwürzung, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 184082 | 4009239 84263 0 | 200 g | 4 | Schale |
| 84257 | Makrelenfilethappen Makrelenfilethappen, mit Haut, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 84257 9 | ca. 225 g | 4 | kg |
| 84269 | Makrelenfilet Makrelenfilet, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 184037 | 4009239 84269 2 | 200 g | 4 | Schale |
| 83818 | Schwarzer Heilbutt Heilbutt-Mittelstück, mit Haut, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 83818 3 | ca. 160 g | 4 | kg |
| 83084 ASC | Räuchergarnelen Garnele, gekocht, geschält, entdarmt, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 509496 | 4009239 83988 3 | 120 g | 4 | Schale |
| 83702 MSC | Bückling Hering, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 83702 5 | ca. 200 g | 4 | kg |
| 83701 | Forelle Forelle, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 83701 8 | ca. 250 g | 4 | kg |
| 84256 | Makrele Makrele, ausgenommen, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | Kundenindividuell Siehe Truhenetikett | 4009239 84256 2 | ca. 300 g | 6 | kg |
| 83000 | Sprotten Sprotten, heißgeräuchert, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 552379 | 4009239 83000 2 | 130 g | 4 | Schale |

RÄUCHERLACHS & GRAVED LACHS

Platzierung am POS



- Im Kühlregal Fischfeinkost
- In der SB Fisch-Kühltruhe
- Als Zweitplatzierung in Aktionstruhen

Lachsscheiben, gebeizt oder geräuchert



Graved Lachs
Art.-Nr.: 83056

Räucherlachs
Art.-Nr.: 83059

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|--|--|--|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Graved Lachs & Räucherlachs, gekühlt lagern bis max +7 °C | | | | | | |
| 83056 ASC | Graved Lachs Lachs gebeizt, in Scheiben, aufgetaut, vakuumverpackt |  4 009239 522662 | 4009239 83056 9 | 100 g | 4 | Stück |
| 83059 ASC | Räucherlachs Lachs über Buchenholz mild geräuchert, in Scheiben, aufgetaut, vakuumverpackt |  4 009239 522624 | 4009239 83059 0 | 100 g | 4 | Stück |



Pfannkuchenröllchen mit
83056 Graved Lachs

SEAFOOD-TAPAS

Platzierung am POS

- In der Antipasti-Tapas-Truhe
- Im SB-Fischfeinkostregal
- In der To-go-Truhe

Tapas, fein mariniert oder in Öl



Garnelen Chili-Knoblauch
Art.-Nr.: 83982



Garnelen Tomate-Chili
Art.-Nr.: 83983



Garnelen-Spieße Chili-Kokos
Art.-Nr.: 83980



Garnelen-Spieße Lemon-Pepper
Art.-Nr.: 83981



Sardellen in Zitronenöl
Art.-Nr.: 83984



Spanischer Meeresfrüchtemix
Art.-Nr.: 83974

Tapas mit Dip



Party Shrimps mit Aioli-Dip
Art.-Nr.: 83979



Party Shrimps mit Cocktail-Dip
Art.-Nr.: 83977



Party Shrimps mit Trüffel-Dip
Art.-Nr.: 83976



Party Shrimps mit Wasabi-Dip
Art.-Nr.: 83975



Party Shrimps mit Sweet-Chili-Dip
Art.-Nr.: 83978

Schnelldreher mit attraktiver Spanne

- Ideal für unterwegs, im Büro, zu Hause
- Kleine Portionen im 100 g-Schälchen
- Nachhaltig: Garnelen ASC-Zertifiziert, Sardellen MSC-zertifiziert

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|---|---|---------------------|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Tapas mariniert, gekühlt lagern bis max +7 °C | | | | | | |
| 83982 ASC | Garnelen Chili-Knoblauch Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili-Knoblauch-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 550955 | 4009239 83982 1 | 100 g | 4 | Schale |
| 83983 ASC | Garnelen Tomate-Chili Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 550924 | 4009239 83983 8 | 100 g | 4 | Schale |
| 83980 ASC | Garnelen-Spieße Chili-Kokos Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspießen, in einer Chili-Kokos-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 551013 | 4009239 83980 7 | 100 g | 4 | Schale |
| 83981 ASC | Garnelen-Spieße Lemon-Pepper Garnele, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspießen, in einer Zitronen-Pfeffer-Ölmarinade, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 550986 | 4009239 83981 4 | 100 g | 4 | Schale |
| 83984 MSC | Sardellen in Zitronenöl Sardellenfilet, mariniert, in Zitronenöl eingelegt, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 550894 | 4009239 83984 5 | 100 g | 4 | Schale |
| 83974 | Spanischer Meeresfrüchtemix Frutti di Mare nach spanischer Art, gekocht, in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 551044 | 4009239 83974 6 | 100 g | 4 | Schale |
| SB Tapas mit Dip, gekühlt lagern bis max +7 °C | | | | | | |
| 83979 ASC | Party Shrimps mit Aioli-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 551075 | 4009239 83979 1 | 100 g | 4 | Schale |
| 83977 ASC | Party Shrimps mit Cocktail-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 551150 | 4009239 83977 7 | 100 g | 4 | Schale |
| 83976 ASC | Party Shrimps mit Trüffel-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Trüffel-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 551211 | 4009239 83976 0 | 100 g | 4 | Schale |
| 83975 ASC | Party Shrimps mit Wasabi-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 551198 | 4009239 83975 3 | 100 g | 4 | Schale |
| 83978 ASC | Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip Garnele mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip, unter Schutzatmosphäre verpackt | 4 009239 551129 | 4009239 83978 4 | 100 g | 4 | Schale |

FEINKOSTSALATE

Platzierung am POS

- In der SB-Fischtruhe
- In SB-Fischfeinkostregal oder -truhe



Feinster Heringssalat, rot
Art.-Nr.: 28823



Garnelen Aioli
Art.-Nr.: 28822



Garnelensalat Mango-Kokos
Art.-Nr.: 28820



Louisiana-Flusskrebssalat mit Calvados
Art.-Nr.: 28821



Nordseekrabbensalat
Art.-Nr.: 28826



Thunfischcreme
Art.-Nr.: 28818

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Packung | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|---|--|---------------------|--------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| SB Feinkostsalate, gekühlt lagern bis max +7 °C | | | | | | |
| 28823 MSC | Feinster Heringssalat, rot Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise | 4 009239 649581 | 4009239 28823 0 | 150 g | 4 | Schale |
| 28822 ASC | Garnelen Aioli Riesengarnelen (55%) in einer pikanten, mit Sahne verfeinerten Aiolicreme | 4 009239 649970 | 4009239 28822 3 | 150 g | 4 | Schale |
| 28820 ASC | Garnelensalat Mango-Kokos Garnelen (35%), Mangowürfel und Rucola, in einem fruchtig cremigen Dressing mit Mangopüree, Kokossirup und Saurer Sahne | 4 009239 630121 | 4009239 28820 9 | 150 g | 4 | Schale |
| 28821 | Louisiana-Flusskrebssalat mit Calvados Louisiana-Flusskrebse (30%), Äpfel, Mandarinen, Karotten und Porree, in aromatisch-würzigem Dressing, verfeinert mit Calvados | 4 009239 630091 | 4009239 28821 6 | 150 g | 4 | Schale |
| 28826 MSC | Nordseekrabbensalat Nordseekrabben (50%) in pikant gewürzter Mayonnaise | 4 009239 646917 | 4009239 28826 1 | 125 g | 4 | Schale |
| 28818 MSC | Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingslauch und Kapern | 4 009239 630206 | 4009239 28818 6 | 150 g | 4 | Schale |

Die Vorteile im Überblick

- Hochwertige Seafood-Feinkost von Deutsche See für SB-Käufer mit gehobenen Ansprüchen
- Rezepturen und Qualität wie in der Theke
- Kleine aber feine Auswahl von klassisch bis raffiniert
- Nachhaltige Rohwaren: Fisch mit MSC- und Garnelen mit ASC-Zertifizierung



PLATZIERUNG: PRAXISBEISPIELE

Jeder Markt ist anders, wir unterstützen Sie gern bei der individuell auf Ihren Markt abgestimmten Platzierung.



SB Truhe nur mit Frischfisch



SB Truhe Frischfisch & Räucherfisch



2er SB Truhenverbund mit Räucherfisch, Frischfisch & Feinkostsalaten



SB Tapas, Räucherfisch, Räucher- und Graved Lachs integriert im Kühlregal

Empfehlung

Schalen immer liegend platzieren, ideal: auf den unteren Regalböden, für Draufsicht auf Produkt und Etikett

Tipp

Da Frischfisch genau wie Hackfleisch bei 0 bis +2 °C gelagert wird, bieten sich Verbundplatzierungen zu bestimmten Themen wie Grillen, Sommer, Festtage o.ä. an und sorgen für Inspiration bei den Kunden.



SB Verbundplatzierung Sommer & Grillen

VERKAUFSFÖRDERUNG FÜR IHRE SB-FISCHTRUHE



Rezeptkarten
DIN A6



Rückseite

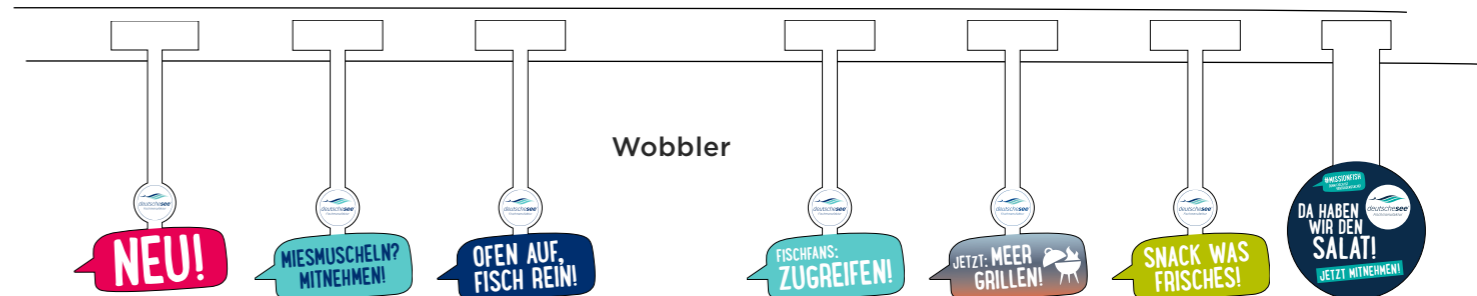


Vorderseite

Rezeptdispenser mit Rückseite und 2 Fächern für Rezeptkarten (42 x 26 cm)
Befestigung in der Einsteckschiene für Werbung oder mit Klebefüßen



Poster DIN A4 mit verschiedenen saisonalen Motiven



Wobbler

Poster DIN A1 für Gehwegaufsteller



Individuelle Truhenaufkleber als Aufkleber oder Magnetschild mit den Maßen Ihrer Truhe, nach Rücksprache mit unserem Aussendienst



Scheibenaufkleber für Truhen oder Schranktüren, 30 x 30 cm



Bodenaufkleber
ø 70 cm

THUNFISCH-UMSATZ GARANTIERT!

Fang und Verarbeitung aus einer Hand

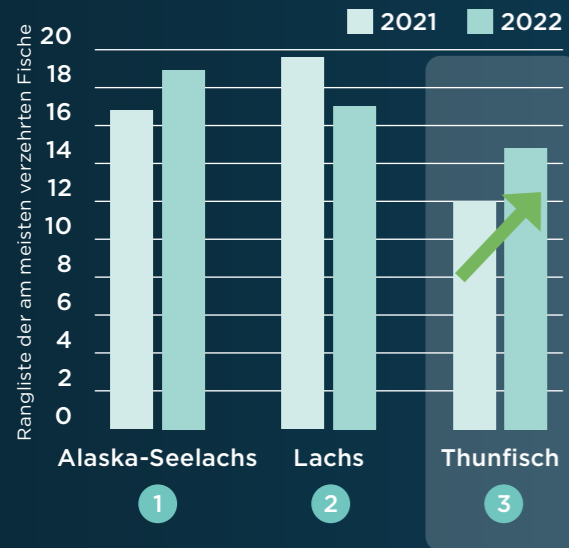
Wir geben unseren Thunfisch an keiner Stelle aus der Hand:

- Fang mit Schiffen der eigenen Flotte
- Verarbeitung in unseren Produktionsstätten in Madagaskar und der Elfenbeinküste
- Lieferung in die Fischmanufaktur Bremerhaven und von dort an alle Supermärkte

Topseller mit Potenzial

Thunfisch im Beliebtheits-Ranking auf Platz 3!

- Der Pro-Kopf-Verbrauch lag 2022 bei 1,7 kg Thunfisch.
- Davon entfällt der größte Teil auf Dosenthunfisch.



Quellen: https://www.fischinfo.de/images/broschueren/pdf/FIZ_DF_2023.pdf
<https://thunfischbericht.msc.org/>

Käufer von Deutsche See Thunfischdosen sind äußerst wertige Kund:innen!

Durchschnittlich geben Kund:innen pro FMCG-Einkaufstrip 20,31 € aus. Der durchschnittliche Einkaufsbetrag von Kund:innen, die Deutsche See Dosenthunfisch kaufen, ist **2,4 x höher.***

Vergleich ø-Bon FMCG vs. mit Deutsche See:

ø-Bon FMCG
20,31 €

ø-Bon Käufer:innen von Deutsche See Dosenthunfisch
49,58 €

+144%

*Quelle: GfK Consumer Panel FMCG, Bruttostichprobe 30.000 Haushalte, MAT Juni 2023, 2,4x höherer Durchschnittsbetrag (Basis FMCG Trips mit Deutsche See Thunfisch-Konservendosen (n=462) vs. alle FMCG Trips). Das Panel ist repräsentativ für alle Haushalte in Deutschland mit haushaltsführenden Personen ab 16 Jahren, erfasst kontinuierlich und elektronisch die Einkäufe für den privaten Konsum und weist diese gewichtet und hochgerechnet aus (FMCG = Fast moving consumer goods)

So schmeckt's den Deutschen

Lieblingsgerichte der Deutschen mit Thunfisch

1 Im Salat
67%

2 Auf der Pizza
61%

3 Als Nudelsauce
36%

Quelle: <https://thunfischbericht.msc.org/>

Platzierung im Fischkonservenregal

Deutsche See Markenblock



Hinweis: Wenn vorhanden, erfolgt die Reihenfolge der Platzierung laut Belegungsplan Ihrer Vertriebschiene.

Verkaufsförderung & Werbemittel

Ihr Ansprechpartner Deutsche See unterstützt und berät Sie gern. **Sprechen Sie uns an.**

Schüttdisplay & Bodenaufkleber



Faltbares Pappdisplay (H130 x B50 x T50 cm) für 130 - 150 Dosen

Regalstecker



Zum Einstecken hinter dem Preisschild oder mit Aufstecker an der Scannerschiene



THUNFISCH, in Aufguss, in Öl oder mit Saucen

Thunfisch in der 185 g Dose



Thunfisch in Aufguss
Art.-Nr.: 87173



Thunfisch in Olivenöl
Art.-Nr.: 87162



Thunfisch in Sonnenblumenöl
Art.-Nr.: 87296

Thunfisch im 2x80 g Doppelpack



Thunfisch in Aufguss
Art.-Nr.: 87172



Thunfisch in Olivenöl
Art.-Nr.: 87156



Thunfisch in Sonnenblumenöl
Art.-Nr.: 88584

Filets vom Thunfisch in verschiedenen Saucen



Thunfischfilet in Olivenöl
Art.-Nr.: 87314



Thunfischfilet in Tomate
Art.-Nr.: 87506



Thunfischfilet in Zitrone
Art.-Nr.: 87316

Herkunft: Westl. und östlicher Indischer Ozean,
Mittlerer Ostatlantik, Südostatlantik

RLZ Lager: 365 Tage
Lagerung: 15 - 22 °C

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht/ Dose ATG | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|---|---|---------------------|--------------------|----------------------|-----------------|----------------|
| Thunfisch in Aufguss oder Öl, 185 g Dose | | | | | | |
| 87173 MSC | Thunfisch in Aufguss Thunfischfilet geschnitten in Aufguss. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Wasser und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 608694 | 4009239 87173 9 | 185 g 140 g | 8 | Dose |
| 87162 MSC | Thunfisch in Olivenöl Thunfischfilet geschnitten in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 608731 | 4009239 87162 3 | 185 g 130 g | 8 | Dose |
| 87296 MSC | Thunfisch in Sonnenblumenöl Thunfischfilet geschnitten in Sonnenblumenöl. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Sonnenblumenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 626841 | 4009239 87296 5 | 185 g 130 g | 8 | Dose |
| Thunfisch in Aufguss oder Öl, 2x80 g Doppeldose | | | | | | |
| 87172 MSC | Thunfisch in Aufguss Thunfischfilet geschnitten in Aufguss. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Wasser und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 608656 | 4009239 87172 2 | 160 g 112 g | 8 | Dose |
| 87156 MSC | Thunfisch in Olivenöl Thunfischfilet geschnitten in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 608786 | 4009239 87156 2 | 160 g 104 g | 8 | Dose |
| 88584 MSC | Thunfisch in Sonnenblumenöl Thunfischfilet geschnitten in Sonnenblumenöl. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Sonnenblumenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 640861 | 4009239 88584 2 | 160 g 104 g | 8 | Dose |
| Filets vom Thunfisch mit Olivenöl, Tomaten- oder Zitronensauce | | | | | | |
| 87314 | Thunfischfilet in Olivenöl Thunfischfilet in nativem Olivenöl extra. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Olivenöl und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 622676 | 4009239 87314 6 | 115 g 81 g | 12 | Dose |
| 87506 | Thunfischfilet in Tomate Thunfischfilet in Tomaten-Sauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Tomatensauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 621808 | 4009239 87506 5 | 115 g 81 g | 12 | Dose |
| 87316 | Thunfischfilet in Zitrone Thunfischfilet in Zitronen-Sauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten Thunfischstücke werden mit Zitronen-Sauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 622638 | 4009239 87316 0 | 115 g 81 g | 12 | Dose |

THUNFISCH, für Pasta und als Salat

Thunfisch für Pasta



Thunfisch für Pasta Arrabbiata
Art.-Nr.: 83997



Thunfisch für Pasta Knoblauch
Art.-Nr.: 83998



Thunfisch für Pasta Tomate
Art.-Nr.: 83996

Thunfischsalate



Thunfischsalat Couscous
Art.-Nr.: 83994



Thunfischsalat Mexicana
Art.-Nr.: 83992



Thunfischsalat Western
Art.-Nr.: 83993



Pasta mit 83997



Pasta mit 83998



Pasta mit 83996



83993



83992



83994

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung | EAN-Code Packung | EAN-Code VE | Gewicht / Dose Fischeinwaage | Inhalt je VE | RE- Einheit |
|----------------------------|--|---------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------|----------------|
| Thunfisch für Pasta | | | | | | |
| 83997 | Thunfisch für Pasta Arrabbiata Thunfischstücke in Tomatensauce mit Chili und Knoblauch. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Tomatensauce, Chiliaromen und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 540536 | 4009239 83997 5 | 160 g 59 g | 8 | Dose |
| 83998 | Thunfisch für Pasta Knoblauch Thunfischstücke in Sonnenblumenöl mit Knoblauch und Chili. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Knoblauch und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 207255 | 4009239 83998 2 | 160 g 104 g | 8 | Dose |
| 83996 | Thunfisch für Pasta Tomate Thunfischstücke in Tomatensauce. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Tomatensauce und Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 207170 | 4009239 83996 8 | 160 g 59 g | 8 | Dose |
| Thunfischsalate | | | | | | |
| 83994 | Thunfischsalat Couscous Thunfischsalat mit Couscous, Kichererbsen, Karotten und Erbsen. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 206777 | 4009239 83994 4 | 160 g 36 g | 8 | Dose |
| 83992 | Thunfischsalat Mexicana Thunfischsalat mit Bohnen, Mais und Paprika. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 206326 | 4009239 83992 0 | 160 g 42 g | 8 | Dose |
| 83993 | Thunfischsalat Western Thunfischsalat mit Mais, Karotten und Erbsen. Die zerteilten, gereinigten Thunfischstücke werden gedünstet und kalibriert. Die entgräteteten, enthäuteten und geschnittenen Thunfischfilets werden mit Salz in Dosen gefüllt und sterilisiert. | 4 009239 206746 | 4009239 83993 7 | 160 g 42 g | 8 | Dose |

#MISSIONFISH

DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!

Übrigens

SB TK-Fisch & Meeresfrüchte
finden Sie in unserer
Broschüre „Meer für Ihre
Tiefkühltruhe“



Ich berate und informiere Sie gern.

Name: _____

Mobil-Nr.: _____

E-Mail: _____



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

www.deutschesee.de