



Pressemitteilung

Deutsche See punktet bei exklusivem Räucherlachs mit Topqualität und Vielfalt

IKARIMI Lachs - Spitzenklasse aus der Manufaktur

Bremerhaven, 10. Mai 2022 – Deutsche See steht für Qualität und gibt erstklassigem Lachs 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. Insgesamt zählen 22 verschiedene geräucherte und gebeizte Spezialitäten zum IKARIMI Räucherlachs-Sortiment von Deutsche See.

Entscheidend für die Qualität beim Räuchern ist die Auswahl der Rohware. Denn nicht jeder Lachs ist auch automatisch ein guter Räucherlachs. Deshalb verwenden die Bremerhavener für IKARIMI Produkte nur besten Lachs, der ausschließlich aus den kalten nördlichen Fjorden Norwegens nahe dem Polarkreis kommt. Er zeichnet sich durch seinen reinen Geschmack, eine feste Konsistenz und eine intensive Farbe aus. Angekommen in Bremerhaven wird er nach einem sorgfältigen Qualitätscheck in der Manufaktur filetiert. Ein großer Abschnitt vom Bauchfilet, deutlich mehr als beim regulären D-Trim, wird entfernt. Beim speziellen Supreme-Trim bleibt nur das Beste vom Lachs für die anschließende Veredelung. Der IKARIMI Lachs wird bewusst sorgfältig von Hand gesalzen und gebeizt. Das entzieht ihm das Wasser und gibt ihm seine feste Konsistenz und verfeinert seinen Geschmack. Nach einer ausgiebigen Ruhephase werden die Lachsseiten mit einer zarten Rauchnote aus Hölzern wie Buche mit viel Fingerspitzengefühl im Räucherofen veredelt. Die Bremerhavener schneiden die Produkte nur aus frischem Lachs und verzichten damit bewusst auf vorheriges Anfrieren. Denn beim IKARIMI geht es um herausragende Konsistenz und ein angenehmes Mundgefühl. Ausgewählte Spezialitäten, wie der Wildkräuter-Lachs, erhalten zusätzlich ein Topping für die besondere Note. So entsteht mit ganz viel Handarbeit eine Vielfalt von IKARIMI Räucherlachs, die durch eine milde Rauchnote kombiniert mit angenehmem Salzgehalt und zartem Schmelz Maßstäbe setzt.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170/6362508
Martina.Buck@deutschesee.de



Ausgewählte Produktbeispiele:

Serrano-Lachs

Wie der Name vermuten lässt, braucht dieser IKARIMI Lachs viel Zeit. Er wird nach Art eines Serrano-Schinkens nach dem Salzen besonders lange getrocknet und danach mit einer zarten Rauchnote verfeinert. Dieses außergewöhnliche Produktionsverfahren führt zu einem besonders intensiven Räucherlachsgenuss und einem herrlich intensiven Geschmack. Für den individuellen Einsatz bietet Deutsche See die Lachsseite ungeschnitten an.

Wildkräuter-Lachs

Die Inspiration zum IKARIMI Wildkräuter-Lachs lieferte die wild-schöne norwegische Landschaft. In der Bremerhavener Manufaktur wird diese Spezialität liebevoll von Hand gebeizt und erhält im Finish eine Rezeptur aus Wildkräutern wie Bärlauch, Liebstöckel und Brennnesseln sowie Kornblumenblüten. Deutsche See bietet den Wildkräuter-Lachs in feine Scheiben geschnitten an.

Rote-Bete-Wacholder-Lachs

Das Farbspiel zwischen Lachs und Beize sorgt für einen Blickfang. Die Genussexperten beizen das feste IKARIMI Lachsfilet von Hand mit Rote Bete, Wacholder, Dill und Senf. Die Rote Bete dringt während der Beize leicht in das Lachsfilet ein und verleiht diesem einen wunderbaren Farbverlauf. Anschließend wird das Filet kaltgeräuchert. So erhält es eine feine Rauchnote. Deutsche See bietet den Rote-Bete-Wacholder-Lachs in feine Scheiben geschnitten an.

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.deutschesee.de.



Martina Buck
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0170/6362508
Martina.Buck@deutschesee.de