



**Pressemitteilung**

**Deutsche See präsentiert Tapas in elf Variationen**

## **Spanische Spezialitäten für unterwegs und zuhause**

**Bremerhaven, 29. Juli 2021**– Deutsche See hat sich elf verschiedene Tapas-Variationen für das SB-Regal ausgedacht. Von Garnelen in Öl, gespießt oder mit individuellen Dips über einen spanischen Meeresfrüchtemix bis hin zu Sardellen in Zitronenöl finden Genießer alles, was das Herz begehrt. Alle Garnelen stammen aus ASC-zertifizierter, nachhaltiger Zucht und auch die Verpackungen der Tapas-Produkte besteht zum Großteil aus recyceltem PET. Ab sofort erhalten Feinschmecker die praktischen und zugleich nachhaltigen Tapas-Spezialitäten in praktischen Portionen von 100 Gramm im SB-Kühlregal des Einzelhandels und im Online-Shop von Deutsche See, unter [www.deutschesee.de/shop/tapas-variationen](http://www.deutschesee.de/shop/tapas-variationen).

Deutsche See hält die spanischen Spezialitäten aus dem Meer in elf verschiedenen Varianten bereit. Garnelen in Tomate Chili Öl, Party-Shrimps mit Aioli-Dip und Spanischer Meeresfrüchtemix mit guten Wein und knusprigem Brot – schon kommt beim Vernaschen zuhause spanische Lebensfreude auf. Erstklassige Kulinarik aus dem Meer – die Bremerhavener Fischmanufaktur blickt auf jahrelange Erfahrung im verantwortungsvollen Einkauf und der Veredelung von Garnelen, Muscheln & Co zurück. 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 und Meeresfrüchte. Das garantiert die gleichbleibend hohe Qualität, Nachhaltigkeit und den guten Geschmack der Tapas von Deutsche See.

### **Die Produkte im Überblick:**

#### **Garnelen in Öl**

##### **Garnelen Chili Knoblauch**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Chili - Knoblauch Ölmarinade, Nettogewicht 100 Gramm.

##### **Garnelen Tomate Chili**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut, in einer Tomaten-Chili Ölmarinade

#### **Garnelen-Spieße**

##### **Garnelen Spieße Lemon pepper**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut auf Holzspieße gesteckt, in einer Zitronen-Pfeffer Ölmarinade



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



#### **Garnelen Spieße Chili Kokos**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, gekocht, geschält, aufgetaut, auf Holzspieße gesteckt, in einer Chili-Kokos Ölmarinade

#### **Garnelen mit Dip**

##### **Party Shrimps mit Wasabi-Dip**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Joghurt-Wasabi Dip

##### **Party Shrimps mit Trüffel-Dip**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Dip mit Trüffel

##### **Party Shrimps mit Cocktail-Dip**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Cocktail-Dip

##### **Party Shrimps mit Sweet Chili-Dip**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Sweet Chili-Dip

##### **Party Shripmps mit Aioli-Dip**

Garnelen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, mit Schwanzsegment, gekocht, geschält, aufgetaut, mit separat verpacktem Knoblauch-Dip

#### **Meeresfrüchte und Co.**

##### **Spanischer Meeresfrüchtemix**

Frutti di mare nach spanischer Art, gekocht in mediterraner Marinade, mit grünen Oliven und Kapern

##### **Sardellen in Zitronenöl**

Marinierte Sardellenfilets in Zitronenöl eingelegt

#### **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.deutscheese.de](http://www.deutscheese.de).



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