



Presseinformation

Deutsche See zeigt auf der „fish international“ Markenvielfalt mit Thunfisch, IKARIMI Räucherlachs und Meeresfrüchten

Bremerhaven, 06 Juli 2022 – Vom 04. bis 06. September 2022 präsentiert sich Deutsche See auf der „fish international“, der Fisch- und Seafood-Fachmesse, in Bremen. Auf dem knapp 300 Quadratmeter großen Stand (Halle 5, Stand J19) zeigt die Bremerhavener Fischmanufaktur die vielfältige Markenwelt von Deutsche See. Messebesucher können sich auf neue Produkthighlights wie Thunfisch aus MSC-zertifizierter Fischerei in Dosen sowie IKARIMI Räucherlachs freuen. Darüber hinaus präsentiert die Fischmanufaktur ihr breites Angebot an Meeresfrüchten in verschiedenen Qualitäts- und Preisstufen für unterschiedliche Kundenansprüche. Möglich macht diese enorme Vielfalt an Meeresfrüchten die Zugehörigkeit von Deutsche See zur P&P-Gruppe.

Neben spannenden neuen Produkten erlangen Interessierte detailreiche Einblicke in das breite SB-Sortiment der Fischmanufaktur. Deutsche See wird auf der Messe mit der gesamten Markenwelt für alle Verkaufsflächen im SB-Bereich, von Tiefkühlfisch, über Frischfisch sowie Räucherfisch bis hin zu Sushi, Tapas und ganz neu Thunfisch, aufwarten. BEECK, die Feinkostmarke von Deutsche See, wird mit spannenden Kreationen zum Probieren vertreten sein. Auf der Show-Bühne der Bremerhavener Fischmanufaktur bekommen die Messebesucher wertvolle Inspirationen rund um Fisch und Meeresfrüchte. Mit neuen Impulsen und fundiertem Knowhow setzt der Deutsche See Koch Sebastian Bruns die Produkte gekonnt in Szene. Kurzum, am Stand der Bremerhavener Fischmanufaktur erhalten Messebesucher neue Inspirationen und viele Impulse rund um Fisch und Meeresfrüchten.

Produktdetails:

Thunfisch in Aufguss und Thunfisch in Olivenöl in Dosen

Deutsche See punktet nun auch bei Thunfisch aus Dosen konsequent mit Qualität und Nachhaltigkeit. Die Bremerhavener Fischmanufaktur strebt mit MSC-zertifiziertem Thunfisch aus eigener Fischerei und Produktion in das entsprechende SB-Regal. Damit erweitert Deutsche See die Produktränge um Thunfisch in Aufguss und Thunfisch in Olivenöl, jeweils in 185g und 160g (2x 80g). Erhältlich sind die Neuprodukte für das SB-Regal des Einzelhandels.

IKARIMI Räucherlachs

Deutsche See steht für Qualität und gibt erstklassigem Räucherlachs einen eigenen Namen: IKARIMI. Dieses exklusive Sortiment zeichnet sich durch herausragende Rohware, den



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



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.

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.800 Mitarbeitern in Bremerhaven und 19 Niederlassungen deutschlandweit und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie 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 unter www.deutschesee.de.



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