



Pressemitteilung

Deutsche See erweitert SB-Sortiment um drei raffinierte tiefgekühlte Produkte

Vielfältiger Genuss aus der Tiefkühltruhe

Bremerhaven, 13. März 2025 – Deutsche See Fischmanufaktur setzt auf Vielfalt und baut das Sortiment an tiefgekühlten Fischfilets und Meeresfrüchten im SB-Bereich kontinuierlich weiter aus. Mit Zanderfiletportionen, Miesmuschelfleisch und Fritto Misto setzt das Unternehmen auf hochwertige Zutaten bei einfacher Handhabung – ideal für den Einzelhandel und den qualitätsbewussten Verbraucher. Alle drei Produkte sind ab sofort erhältlich.

Mit den neuen tiefgekühlten Gourmetportionen im praktischen 2-Kammerbeutel wird das erfolgreiche Sortiment von Deutsche See um drei neue Produkte erweitert. Die Zanderfiletportionen bestehen aus hochwertigen, geschuppten Zanderfilets mit Haut und bieten mit ihrer praktischen Portionsgröße von 250 Gramm eine einfache Handhabung.

Das vorgekochte Miesmuschelfleisch stammt aus nachhaltiger, zertifizierter Fischerei in der Nordsee und westlichen Ostsee. Es ist tiefgefroren, einzeln entnehmbar und mit einer praktischen Portionsgröße von je 150 Gramm pro Kammer ideal für eine schnelle und einfache Zubereitung.

Das Fritto Misto bringt die mediterrane Küche direkt nach Hause. Die Meeresfrüchtemischung aus Tintenfisch, Miesmuscheln und Garnelen ist mit einer feinen Zitronenpanade umhüllt, bereits vorgekocht und vorfrittiert. Dank der tiefgekühlten, einzeln entnehmbaren Portionen von 150 Gramm gelingt eine schnelle Zubereitung für knusprigen, aromatischen Genuss in kürzester Zeit.

Die neuen Produkte bieten sowohl dem Handel als auch den Konsumenten zahlreiche Vorteile. Sie setzen neue Impulse für das SB-TK-Sortiment und erweitern die Vielfalt in der Tiefkühltruhe. Dank optimaler Platzierungssysteme bieten sie eine hohe Flächenrentabilität und überzeugen durch ihre Premium-Qualität. Die praktische Verpackung mit einzeln entnehmbaren Portionen im Mehrkammerbeutel sorgt für eine einfache Handhabung und hohe Nutzerfreundlichkeit. Die transparente Verpackung gibt dem Kunden zudem die Möglichkeit, sich von der Produktqualität auf den ersten Blick zu überzeugen.

Mit diesen Neuzugängen setzt Deutsche See erneut auf höchste Qualität, Vielfalt und Geschmack. Die TK-Produkte sind ab sofort im Handel erhältlich und versprechen frische Meeresdelikatessen für den schnellen Genuss.



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



Details zu den neuen Produkten:

Zanderfiletportionen

3-4 Zanderfiletportionen, mit Haut, geschuppt, glasiert, tiefgefroren
Nettogewicht: 250g

Miesmuschelfeisch

Miesmuschelfleisch, vorgekocht, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.
Nettogewicht: 300g (150g je Portion/Kammer)

Fritto Misto

Meeresfrüchtemischung, gekocht, in einer Panade mit feiner Zitronennote, vorfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.
Nettogewicht: 300g (150g je Portion/Kammer)

Über Deutsche See Fischmanufaktur

Mit über 1.700 Mitarbeitern an 19 Standorten 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