



Pressemitteilung

Deutsche See startet mit Lachsfilet auf Ananasplanke in die Grillsaison 2022

Lachs meets karamellierte Ananas

Bremerhaven, 17. März 2022 – Deutsche See hat für die Grillsaison 2022 einen echten Eyecatcher kreiert: Lachsfilet auf Ananasplanke. Auf der Planke gegrillter Fisch zählt zu den absoluten Highlights auf dem Grill. Die Bremerhavener Fischexperten denken das Thema raffiniert weiter: Mit einer Planke, die eine genussvolle Kombination zum Lachs darstellt und zugleich essbar ist. Die neue Grill-Kreation überzeugt geschmacklich durch die Kombination aus frischem, zartem Lachsfilet in einer fruchtig-pikanten Mango-Chili Marinade und karamellierter Ananas. Eine Scheibe Speck verleiht eine rauchige Note und rundet die neue Kreation perfekt ab. Fix und fertig für den Grill sorgt sie für jede Menge Aufsehen. Das einfache Handling und die hohe Kalkulationssicherheit machen die innovative Köstlichkeit bei Küchenchefs beliebt. Erhältlich ist das Lachsfilet auf Ananasplanke und das komplette Grillsortiment von Deutsche See ab dem 01. April 2022.

In der Manufaktur von Deutsche See in Bremerhaven werden die frischen Lachsfilets filetiert und mit einer fruchtig-würzigen Mango Chili-Marinade verfeinert. Anschließend legen die Fischexperten die Filets von Hand auf eine Planke aus blanchierter Ananas und umwickeln das Ganze mit Speck. Auf dem Grill angekommen entfaltet diese Kreation bei schonendem indirektem Grillen ein herrlich, fruchtiges Genusserlebnis. Der besondere Clou: Die Ananasplanke schützt das zarte Filet vor zu viel Hitze und vor Anbrennen oder Ankleben und karamellisiert gleichzeitig auf dem heißen Rost. So entsteht eine sommerliche Kombination aus herrlich saftigem Lachsfilet mit fruchtig-süßer Ananas und einer leicht rauchigen Note durch den Speck. Das frische Produkt ist vielseitig einsetzbar, bringt Abwechslung auf die Speisekarte und zaubert im Handumdrehen Sommergefühle auf den Teller.

Details zum Lachsfilet auf Ananasplanke

- Aus Aquakultur in Norwegen, frische Lachsfilet-Portion, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit einer fruchtigen Mango-Chili-Marinade, gelegt auf eine Ananas-Schnitte, mit Speck umwickelt
- Gewicht/Stück: 180 - 200 g
- Verkaufseinheit: ca. 0,95 kg (5 Stück/Schale)



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



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.deutschese.de.



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