



Miesmuscheln leicht zubereitet und blitzschnell fertig!

Muscheln & Sauce

Bremerhaven, August 2019 – Wenn sich der Sommer langsam dem Ende neigt, kehren leckere Miesmuscheln zurück auf die Speisekarte. Für die Miesmuschelsaison 2019 haben die Fischexperten von Deutsche See eine ganz besondere Innovation kreiert: Muscheln & Sauce. Dank dem beiliegenden Saucenbeutel lassen sich die feinen Miesmuscheln blitzschnell und ganz unkompliziert in einem außergewöhnlich leckeren Sud zubereiten und landen im Handumdrehen auf dem Teller.

Für das neue Highlight im Muschelsortiment kombinieren die Fischexperten aus Bremerhaven 1 kg MSC-zertifizierte, frische Miesmuscheln direkt aus dem deutschen Wattenmeer mit einer fein abgeschmeckten Sauce. Die auf Stein- und Kiesböden um Sylt, vor Juist und im Jadebusen aufwachsenden Miesmuscheln punkten mit ihrer ganz besonderen Reinheit, denn sie haben kaum Sand zwischen den Schalenhälften. Verpackt werden die Miesmuscheln dann mit einem kleinen Saucenbeutel. Dafür wurden drei verschiedene Saucen kreiert und von den Deutsche See-Produktentwicklern optimal auf die leicht salzigen Miesmuscheln abgestimmt. Mit der Auswahl zwischen einer mediterranen Tomatensauce, einer aromatischen Weißweinsauce oder einer würzigen Kräutersauce, ist für jeden Geschmack das Richtige dabei und lässt keinerlei Wünsche offen.

Die innovative Muschelkreation ist im Handumdrehen und in wenigen Arbeitsschritten angerichtet: „Einfach die Miesmuscheln kurz abspülen und in einen großen Topf geben. Die beigelegte Sauce dazugeben und die Muscheln circa 5 Minuten in der Sauce garen lassen. Einfacher kann man Miesmuscheln nicht zubereiten!“, betont Anja Franke, Junior Produktmanagerin bei Deutsche See Fischmanufaktur. Die Innovation Muscheln & Sauce ist von September bis März erhältlich und bringt köstliche Abwechslung in die Muschelkarte.

Die Vorteile für Küchenchefs:

- Saisonales Highlight
- Einfaches Handling, direkte Zubereitung möglich
- Hohe Kalkulationssicherheit
- Kann mit frischem Gemüse individuell verfeinert werden

Produkt im Überblick:

1000 g frische Miesmuscheln aus Aquakultur mit Setzlingen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei wahlweise mit 100 g mediterraner Tomatensauce, aromatischer Weißweinsauce oder würziger Kräutersauce.

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 unter www.deutschesee.de.



Franziska Töllner
Unternehmenskommunikation
Telefon: 0471 / 13 31 49
Franziska.Toellner@deutschesee.de