



Pressemitteilung

Deutsche See trumpft mit MSC-zertifiziertem Thunfisch in der Dose auf

Allrounder mit viel Potential

Bremerhaven, 09. Februar 2022 – Thunfisch steht auf der Beliebtheitsskala der Deutschen ganz weit oben, Tendenz steigend.* Kein Wunder, ob zu Pasta, auf Pizza, im Sandwich oder als Dip, in der Küche ist der Thunfisch ein echter Allrounder. Alltagsheldinnen und -helden bevorzugen Thunfisch aus der Dose und Deutsche See bietet ihn nun nachhaltig und in erstklassiger Qualität. Denn wenn es schnell und unkompliziert sein soll, ist Thunfisch das Must-have und setzt in der simple kitchen leckere Akzente, punktet als Proteinlieferant bei Low Carb und darf in der Vorratskammer nicht fehlen. Deutsche See punktet bei Thunfisch konsequent mit Qualität und Nachhaltigkeit und bereichert nun mit MSC-zertifiziertem Thunfisch aus eigener Fischerei und Produktion das SB-Regal. Ab sofort sind Thunfisch in Aufguss und Thunfisch in Olivenöl, jeweils in zwei Größen, im Einzelhandel erhältlich.

Deutsche See setzt bei Thunfisch ganz auf das eigene Know-How: Gefangen wird er verantwortungsvoll mit eigenen Schiffen aus MSC-zertifizierten Beständen im Indischen Ozean, gelangt danach direkt zur Verarbeitung in die eigene Produktion, um schließlich mit Deutsche See-LKWs zügig in Supermärkte in ganz Deutschland geliefert zu werden. Weitere Informationen zum neuen MSC-zertifizierten Thunfisch und viele Inspirationen rund um dieses Multitalent gibt es auf www.deutschesee.de/thunfischdosen und unter #1Fisch1000Ideen.

*Quelle: FIZ, „Fischwirtschaft – Daten und Fakten 2021“, S. 9, Hrsg. FIZ Fisch-Informationszentrum e.V., Hamburg 2021



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



Detailinformationen:

Thunfisch in Aufguss, 185g: Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 140 g; Gesamtgewicht: 185g

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Dosen im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch in Olivenöl, 185 g: Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 130 g; Gesamtgewicht: 185g

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Dosen im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch in Aufguss, 160g (2x 80g): Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 112g (2x56g);

Gesamtgewicht: 160 g (2x80g)

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Packungen (2 x 8 Dosen) im Karton/ Verkaufstray

Thunfisch in Olivenöl, 160g (2x 80g): Die zerteilten, gereinigten Thunfischfilets werden gedünstet und kalibriert. Das entgrätete, enthäutete Fischfilet wird mit Wasser und Speisesalz in Dosen gefüllt und sterilisiert.

Zertifizierung: Aus MSC-zertifizierter Fischerei

Gewicht: Gewicht Fischanteil: 104g (2x52g);

Gesamtgewicht: 160 g (2x80g)

Bestelleinheit/ Gebindegröße: 8 Packungen (2 x 8 Dosen) im Karton/ Verkaufstray

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.deutschesee.de.



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