

## Mit NORDSEE genussvoll in die kalte Jahreszeit

**Bremerhaven, 28.10.2019.**

**Der Herbst ist da und mit ihm gleich zwei neue Produkt-Highlights aus dem Hause NORDSEE. Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie verwöhnt Gäste ab sofort mit spannenden Köstlichkeiten: Fisch-Fans dürfen sich auf ein gefülltes Schollenfilet und einen herzhaften Laugen-Brie-Bremer freuen.**

Neuer Auftritt für das beliebte Schollenfilet: gefüllt mit einer milden Dijon-Senfsauce verspricht die Scholle einen ganz besonderen Genuss in der kalten Jahreszeit. Unter Liebhabern ist die Kombination der Dijon-Senfsauce mit Fischgerichten ein absolutes Muss. Mit ihrem fein würzigen Aroma ist die Sauce der ideale Partner für das zart aromatische Fleisch des begehrten Schollenfilets. Leckere Petersilienkartoffeln und zarter Blattspinat, verfeinert mit Frischkäse, runden das Menü perfekt ab und versprechen Fisch-Liebhabern ein genussvolles Jahresende.



Ein weiteres Food-Highlight erwartet NORDSEE Gäste jetzt auch im Snack-Bereich: Kombiniert wird ein softes Laugenbrötchen mit würzigem Brie-Käse, einem fruchtigen Cranberry-Dip, knackigem Salat und der beliebten NORDSEE Fischfrikadelle „Bremer“. Tradition trifft Trend: Seit über 50 Jahre ist der NORDSEE Bremer eines der beliebtesten Produkte. Im Zusammenspiel mit Brie-Käse und der Trend-Beere sorgt dieser Snack für einen außergewöhnlichen Geschmacksmoment. Besonders zur kalten Jahreszeit ist der Laugen-Brie-Bremer der perfekte Snack für unterwegs.



## **Das NORDSEE Qualitätsversprechen**

NORDSEE steht seit 1896 in Deutschland für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen ausschließlich aus quotierten Fängen. Außerdem führt NORDSEE in Filialen mit Frischfischtheken eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Bei der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

## **NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Deutschland**

Die NORDSEE GmbH mit Sitz in Bremerhaven wurde 1896 als „Deutsche Dampffischerei-Gesellschaft NORDSEE“ von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet. Heute verfügt das traditionsreiche Unternehmen über 376 Standorte und ist mit seinen Verkaufskanälen Restaurant, Snack-Shop und Meeresbuffet europaweit führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit insgesamt 6.000 Beschäftigten, davon 131 Auszubildende, werden bei NORDSEE jährlich mehr als 17 Mio. Kunden bedient und ein systemweiter Umsatz in Höhe von 333,6 Mio. Euro erwirtschaftet. Darüber hinaus ist NORDSEE geprüftes Mitglied im Deutschen Franchise-Verband und Vollmitglied im Bundesverband der Systemgastronomie. Bis heute werden mehr als 150 Filialen im In- und Ausland erfolgreich von Franchise-Partnern geführt. NORDSEE ist als Franchise-System immer auf der Suche nach geeigneten Standorten für neue Filialen und Partnern in Deutschland, Österreich sowie anderen internationalen Märkten. Franchise-Partner haben die Möglichkeit, bestehende Filialen zu übernehmen oder neue Filialen zu eröffnen.

Seit 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des größten und beliebtesten deutschen Bonusprogramms – PAYBACK.

Kontakt: [presse@nordsee.com](mailto:presse@nordsee.com)

**NORDSEE – Wir sind Fisch.**

[www.nordsee.com](http://www.nordsee.com)