

Frühlingshafter Genuss bei NORDSEE

Bremerhaven, 08.04.2019

Mit frühlingshaften, saisonalen Köstlichkeiten läutet NORDSEE, Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fischsystemgastronomie, den Frühling ein. Fisch-Fans dürfen sich unter anderem auf ein saftiges Schollenfilet mit Spargelragout und Petersilienkartoffeln sowie auf ein aromatisches Rauchmatjes Chia-Brötchen freuen.



Ab sofort verwöhnt NORDSEE Fisch-Liebhaber mit frühlingshaften Spezialitäten. Das saftige **Schollenfilet** mit cremigem **Spargelragout** in Kombination mit Petersilienkartoffeln und einem knackigen Beilagensalat ist der perfekte Genuss für den Frühling. Die Scholle zählt zu den beliebtesten Speisefischen der Deutschen und überzeugt durch ihr zartes, weißes Fleisch. Fein mehliert und goldbraun gebraten ist die Scholle in Kombination mit dem grün-weißen königlichen Gemüse das Frühlingshighlight schlechthin.



Für den schnellen Hunger zwischendurch hält NORDSEE eine Auswahl an abwechslungsreichen und leckeren Snacks bereit. Passend zum Start in die beliebte Matjes-Saison erwartet Fisch-Fans ein ganz besonderer Klassiker – ein aromatisches **Rauchmatjes Chia-Brötchen**. Hier trifft leckerer Rauchmatjes auf frischen Salat, cremige Sylter Sauce und ein knuspriges Mehrkornbrötchen mit trendigen Chia-Samen. Der Matjes, „das Silber der Meere“, ist in ganz Deutschland beliebt und insbesondere zur Matjes-Saison von Juni bis August ein absolutes Muss.

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 379 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 334,5 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 dem 1. August 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des größten und beliebtesten deutschen Bonusprogramms – PAYBACK.

Kontakt: presse@nordsee.com

NORDSEE – Wir sind Fisch.

www.nordsee.com