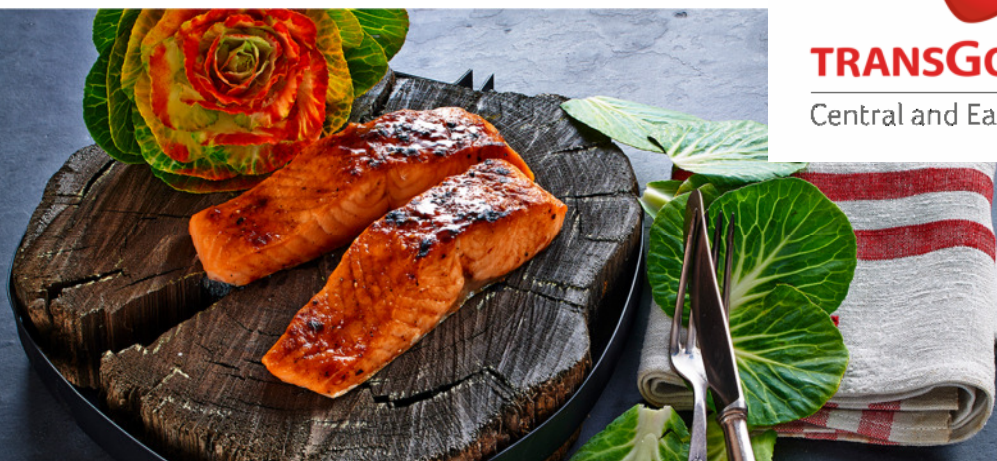




TRANSGOURMET

Central and Eastern Europe



Hochwertiger Fisch überzeugt Jury gleich in zwei Kategorien

Transgourmet Seafood gewinnt Seafood Star 2019

Riedstadt/Bremerhaven, im März 2019

Im Rahmen des 5. Fischwirtschaftsgipfels, der am 4. und 5. März in Hamburg stattfand, wurde erneut der begehrte Branchenpreis Seafood Star verliehen. Transgourmet Seafood konnte hier zum wiederholten Male die Jury mit herausragenden Produkten überzeugen und gewann in zwei Kategorien: „Streetfood-Produkte“ und „Räucherfisch“.

Transgourmet Seafood erhielt den Preis in diesem Jahr für zwei hochwertige Lachsprodukte nordischen Ursprungs – den Flammlachs und den isländischen Lachs „Ragnarök“.

Der Flammlachs gewann den Seafood Star in der Kategorie „Streetfood-Produkte“. Die Spezialität wurde zusammen mit einer kleinen Räucherlachs-Manufaktur in finnischer Tradition entwickelt, bei welcher der Lachs bei 800 Grad Celsius gegart und gebläutert wird. Das Ergebnis: eine leicht karamellisierte Oberfläche und ein saftiges Fischfleisch mit angenehmem Raucharoma. Der Flammlachs wurde im November 2018 in den Handel eingeführt und ist unter anderem in der 750-Gramm-Schale mit sechs Stück zu ca. 125 Gramm verfügbar.

In der Kategorie „Räucherfisch“ wurde der isländische Lachs „Ragnarök“ ausgezeichnet. Der Transgourmet Ursprung-Lachs aus den Westfjorden Islands wird nach seiner Ankunft in Bremerhaven nach geheimer altnordischer Rezeptur veredelt und anschließend gebeizt. Der Name der Räucherlachs-Spezialität „Ragnarök“ leitet sich aus der altnordischen Sprache ab und bedeutet im Deutschen in etwa „Schicksal der Götter“. Der isländische Lachs kann seit Februar 2018 sowohl geschnitten als auch ungeschnitten jeweils zu einem Kilogramm geordert werden.

„Der Seafood Star hat in der Branche eine enorme Strahlkraft und wir sind stolz, dass wir die Jury auch in diesem Jahr mit unseren großartigen Produkten begeistern konnten. Für uns bedeutet der ‚Oscar der Fischbranche‘ Wertschätzung und Ansporn zugleich“, erklärt Ralf Forner, Geschäftsführer Transgourmet Seafood. Mit dem Seafood Star werden jährlich herausragende Fischfachgeschäfte und mobile Händler prämiert. Veranstalter ist das FischMagazin, die internationale Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft. Etwa 350 Gäste sind zum Branchentreffen, dem Fischwirtschaftsgipfel, nach Hamburg in das Empire Riverside Hotel gekommen, um sich auszutauschen. Im Rahmen des Events wurden auch die Seafood Stars vergeben. Anhand eines Wahlscheins konnten die Fischfachleute im Vorfeld die besten Seafood-Produkte und damit den „Seafood Star 2019“ in insgesamt neun Kategorien wählen. 46 Produkte, eingereicht von insgesamt 17 Unternehmen, standen für die Auszeichnung zur Wahl.

Die Kategorien im Überblick:

- Räucherfisch
- Frischfisch / Convenience / MAP
- Feinkost / Gewürze / Kaviar
- TK-Fisch
- Matjes / Marinaden
- Schalen- und Krustentiere
- SB-Produkt
- Fingerfood-Produkt
- Streetfood-Produkt
- Zusatzpreis für das innovativste Produkt (aus allen Produkten der neun Kategorien wird kategorienübergreifend das innovativste Produkt gewählt)



Der Transgourmet Flammfisch überzeugte die Jury in der Kategorie „Streetfood-Produkte“.



Siegel Seafood Star 2019 „Streetfood-Produkte“



In der Kategorie „Räucherfisch“ wurde der isländische Lachs „Ragnarök“ ausgezeichnet.



Siegel Seafood Star 2019 „Räucherfisch“

Über Transgourmet Seafood

Transgourmet Seafood ist ein Logistik- und Schulungszentrum und gilt als eine der modernsten und leistungsfähigsten Drehscheiben (Einkauf, Kommissionierung und Transport) für frische Fisch- und Seafood-Waren in Deutschland mit Sitz in Bremerhaven.

Über Transgourmet Deutschland

Transgourmet Deutschland gehört zum Unternehmen Transgourmet Central & Eastern Europe. Als führender Multi-Channel-Anbieter ist Transgourmet Central & Eastern Europe der Abhol- und Belieferungsgroßhandel für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen, Einzelhandel und weiteren Gewerben. Unter dieser Dachmarke sind die Spezialisten „Transgourmet“ für die Zustellung, „Selgros Cash & Carry“ für die Abholung sowie „Transgourmet Cash & Carry“ als regionales Abholformat mit Zustellung vertreten.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Ariane Bieg, PR-Beratung
BRAND UPGRADE GmbH
Schulterblatt 58, 20357 Hamburg
Tel.: +49 40 4309368-13
E-Mail: transgourmet@brand-upgrade.de

Pressekontakt im Unternehmen:

Charlotte Brandau, Medienstelle
Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG
Albert-Einstein-Str. 15, 64560 Riedstadt
Tel.: +49 6158 180100-0
E-Mail: presse@transgourmet.de