

Clearwater Seafoods Incorporated

17.04.2015 - 09:01 Uhr

Clearwater Seafoods stellt innovative Erzeugnisse mit Mehrwert auf der Seafood Expo Global vor

England (ots/PRNewswire) -

Clearwater Seafoods Incorporated (Clearwater oder Clearwater Seafoods) erwartet grosses Interesse an seinem neuesten Mehrwert-Angebot für Gastronomie- und Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, wie auch für den Einzelhandel in Europa, Nahost und Afrika (EMEA). Die neuen Hummerfleisch- und Scallops-Produkte aus dem TK-Sortiment des Unternehmens, die qualitativ jetzt noch konsistenter und vielseitiger in der Anwendung sind und Arbeit sparen, werden vom 21.-23. April erstmals auf der weltweit grössten Fachmesse der Seafood Industrie, der Seafood Expo Global (SEG), in Brüssel/Belgien vorgestellt.

(Photo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/20150416/739820-c>)

"Unser Fokus ist es kulinarisch-inspirierte Angebote mit unseren hochwertigen Hummer und Scallops Produkten für Gastronomie- und Verarbeitungsbetriebe zu kreieren und neue köstliche Delikatessen, einfach in der Handhabung anzubieten", so Michael Hollis, EMEA-Verkaufsleiter bei Clearwater. "Wir haben eine hoch innovative Methode entwickelt, um den beim Auftauen von Proteinen natürlich auftretenden Flüssigkeitsverlust zu reduzieren, vor allem bei hochwertigen Proteinen wie Hummer, und gleichzeitig Geschmack und Konsistenz zu verbessern", erläutert Hollis. "Ausserdem führen wir jetzt auch Hummerportionen in unserem Sortiment, die nicht nur Arbeit, wertvolle Zeit und Geld sparen, sondern auch auf dem Teller ein besseres und konsistenteres Bild abgeben."

Hummer mit natürlichen Zutaten

Das Aushängeschild von Clearwater Seafoods, der lebende Premium Hardshell Fresh(TM) Hummer aus Neuschottland/Kanada, ist jetzt auch in den neuen und besseren Formaten mit Hummerscheren- und Gelenkfleisch erhältlich. Die neuen Produkte werden mit der firmeneigenen Methode der natürlichen Feuchtigkeitserhaltung hergestellt, die gewährleistet, dass der Hummer nichts von seinem nährstoffreichen, saftigen Fleisch einbüsst. Durch die vom Unternehmen konzipierte bahnbrechende Mischung natürlicher Zutaten schliessen sich die mikroskopisch winzigen Poren im Hummerfleisch, was dessen saftigen Geschmack ausmacht.

Gastronomie- und Verarbeitungsbetriebe können diese Produkte problemlos gefroren lagern, ohne täglich Lieferungen entgegennehmen und/oder lebende Hummer in Aquarien halten zu müssen. Nichts muss vorgekocht oder ausgelöst werden, was eine erhebliche Arbeitersparnis bedeutet. Die neuen Produkte im Sortiment sind von lebenden Hummern optisch nicht zu unterscheiden, haben aber den Vorteil, portionsweise abgepackt sowie praktisch und vielseitig anwendbar zu sein.

Geformte Hummerfleisch-Portionen mit natürlichen Zutaten und Portionen aus geformtem Hummerfleisch mit wildem Kabeljau

Unter Zuhilfenahme der gleichen firmeneigenen Methode der Feuchtigkeitserhaltung führt Clearwater Seafoods zwei neue Optionen für vorportionierten, fangfrischen TK-Hummer höchster Qualität ein.

Für die 8 g- oder 15 g-Portionen wird hochwertiges rohes Hummerfleisch des Unternehmens geformt und portionsweise tiefgefroren. Die gleichmässig geformten koch- und verzehrfertigen Scheiben lassen sich in erkennbare Hummerstücke für beliebige Gerichte zerlegen, darunter für Pasta- und Risottogerichte wie auch als Garnierung für Steaks. Konsistente Portionen haben für Catering-, Verarbeitungs- und Gastronomiebetriebe einen grossen Stellenwert.

Eine weitere Option für Gastronomie- und Verarbeitungsbetriebe sind die neuen hochwertigen Hummerfleisch-Portionen von Clearwater Seafoods, eine Mischung aus Hummerfleisch und wildem Nordatlantik-Kabeljau. Das in 8 g- oder 15 g-Portionen erhältliche und zu TK-Medaillons geformte Fleisch ist hitzebeständig und kann auf vielerlei Weise geformt werden - perfekt für Burger, Fleischklösschen und fingerfood, wie Hummer-Lollipops.

Scallop Selects und Bacon-Wrapped Scallops

Die Lösung von Clearwater Seafoods auf die steigende Nachfrage nach Atlantik-Tiefsee Scallops aus nachhaltiger Wirtschaft, sind Scallop Selects als Alternative. Die aus 100 % natürlichen MSC-zertifizierten feinem patagonischen Kammmuschelfleisch aus Wildfang hergestellten Scallop Selects werden zu gleichförmigen Medaillons geformt und dann einzeln schockgefroren.

Clearwater hat stets neue Ideen für die Präsentation seiner hochwertigen Produkte und geht damit auf heutige Verbraucherwünsche ein; Bacon-Wrapped Scallops ist eine gelungene Kombination unserer besten Tiefsee Scallops aus kanadischem Wildfang, ummandelt von hauchdünn geschnittenen rohen Schinkenspeck. Das Ergebnis sind saftige Häppchen - ofenfertig und ohne Vorbereitungs - ideal für Partys, Barbecue und um spontan Ihr Menu zu erweitern. Diese sind auch als Bacon-Wrapped Scallop Selects, hergestellt aus feinem patagonischem Kammmuschelfleisch, erhältlich.

Über Clearwater Seafoods

Clearwater Seafoods ist einer der grössten vertikal integrierten Konzerne Nordamerikas für Fisch- und Meeresspezialitäten mit weltweit über 1.400 Mitarbeitern in Verwaltung, Verarbeitungsbetrieben und Schiffen. Das in Neuschottland/Kanada ansässige Unternehmen, dessen Motto "vom Meer auf den Teller" lautet, besitzt Fangquoten, Schiffe, Verarbeitungsbetriebe und ein Netz

internationaler namhafter Kunden. Es genießt einen internationalen Ruf für seine hochwertigen Schalen- und Krustentiere aus Wildfang und nachhaltiger Fischerei von Argentinischen Kammuscheln, aus Kanadischer Fischerei: Tiefsee Scallops, Hummer, Hokkigai/Trog- und Propellermuschel, Eismeergarnelen und Krabben. Seit seiner Gründung im Jahre 1976 hat Clearwater vielfach in seine Ressourcen und das Management zur nachhaltigen Nutzung mit MSC Zertifizierung und Entwicklung seiner Fisch- und Meeresressourcen aus Wildfang investiert. Diesem Engagement hat Clearwater heute seine Stellung als global führendes Unternehmen für nachhaltige Spitzenleistungen in der Seafood Industrie zu verdanken.

Medienkontakt

John Ashmore

Clearwater Fine Foods (Europe) Ltd.

+44(0)1753-858-188

jashmore@clearwater.ca

Photo:

<http://photos.prnewswire.com/prnh/20150416/739820-c>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100057806/100771385> abgerufen werden.