

Neue Meere

Neue Meere – Nachhaltige Lebensmittel für eine neue Welt

Als junge Marke für Premium-Meeresfrüchteezeugnisse versteht sich Neue Meere als Akteur der modernen Lebensmittelgewinnung und setzt auf nachhaltiges Aqua-Farming. Aus der Vision, ein gesundes Lebensmittel im Einklang mit Mensch, Tier und Natur zu erzeugen, ist die Garnele 1 entstanden: ein Frischeprodukt, das insbesondere durch Geschmack und Hochwertigkeit überzeugt.

Als eine der beliebtesten Meeresfrüchtesorten der Deutschen, muss die Garnele derzeit noch einen weiten Weg zurücklegen, bis sie auf unseren heimischen Tellern landet - dies geschieht auf Kosten der Qualität und Umwelt. Anders bei Neue Meere: Das niedersächsische Unternehmen setzt auf eine ethisch korrekte Herkunft und stellt dabei eine bewusste Ernährung in den Fokus. „Die alten Meere ruhen lassen und neue Meere schaffen“ – eine Mission, die die vier Gesellschafter Tarek Hermes, Ludwig von Brockhausen, Max Hoersen und Philipp Hermes mit ihrem Unternehmen in die Welt tragen möchten. Basis für die Herstellung der fangfrischen White Tiger-Garnelen ist das innovative und cleane Kreislaufanlagen-Konzept am Standort Gronau an der Leine. Dieses ist in seiner Konzeption und Prozesstechnik einzigartig, wodurch eine regionale Aufzucht der Garnelen frei von jeglichen Medikamenten und Zusatzstoffen garantiert ist.

Zur Zielgruppe von Neue Meere zählen sowohl private Haushalte als auch gewerbliche Abnehmer wie Unternehmen aus der Catering- und Restaurantbranche, der Lebensmitteleinzel und -großhandel, Gastronomie und Hotellerie. Erhältlich sind die täglich frisch abgefischten Garnelen im Neue Meere-Onlineshop (<https://neuemeere.de/shop/>).

(Neue Meere, August 2022)

Kontakt für Rückfragen

*presse@neuemeere.de
neuemeere.de*