Eismann Lachsfilet wird Testsieger bei tiefgekühltem Lachs im Test der Stiftung Warentest 03/2018

Mit der Gesamtnote gut (1,9) wurden die Lachsfilet-Portionen von eismann im aktuellen Test der Stiftung Warentest (3/2018) bewertet und gingen damit als Testsieger in der Kategorie der tiefgekühlten Zuchtlachse hervor.

Insgesamt wurden von der Stiftung Warentest 30 frische und tiefgekühlte Lachsfilets verglichen und bewertet. 14 davon waren tiefgekühlte Zuchtlachsfilets. Besonders der überragende Geschmack und die Sensorik des eismann Lachs überzeugten die Tester und wurde in dieser Kategorie als einziger Zuchtlachs mit dem Urteil „sehr gut“ bewertet. Laut dem Magazin riecht und schmeckt der eismann Fisch „kräftig nach Lachs und leicht buttrig. Im Mund zart, leicht saftig, leicht fettig“. Somit ist das eismann Produkt der einzige Zuchtlachs, der geschmacklich an die getesteten frischen Lachsfilets heranreicht.

„Es freut uns besonders, dass wir unseren hohen Qualitätsanspruch nach dem Testsieg der eismann Riesengarnelen im Test 01/2017 jetzt mit unseren Lachsfiletportionen bekräftigen konnten. Neben der Qualität legen wir bei eismann sehr großen Wert auf den Genuss. Auch das hat das Testergebnis eindrucksvoll mit der sehr guten Bewertung der Sensorik bestätigt.“ sagt Dietrich Katthage, Leiter des Qualitätsmanagements bei eismann.

Foto:



Eismann Lachsfilet-Portionen (Art. Nr. 6232) sind erhältlich im Onlineshop unter www.eismann.de

Über eismann:

Der in Mettmann ansässige Direktvertrieb für Tiefkühlkost bedient seit 1974 Kunden in ganz Deutschland, die Genuss und Qualität schätzen. Etwa 1.000 selbstständige Handelsvertreter und mehr als 400 Mitarbeiter kümmern sich hierzulande um die bequeme Versorgung mit hochwertigen Eis- und Tiefkühlspezialitäten. Diese werden im regelmäßigen Besuchsrhythmus, im Onlineshop oder über den Katalog angeboten. Mehr auf [www.eismann.de](http://www.eismann.de).

Pressekontakt:

Hubertus Menke  
Unternehmenskommunikation

eismann Tiefkühl-Heimservice GmbH  
Seibelstr.36, D-40822 Mettmann

Tel: +49 (0) 21 04 219 – 350  
Fax: +49 (0) 21 04 219 70 350

[presse@eismann.de](mailto:presse@eismann.de)  
[www.eismann.de](http://www.eismann.de)