

Escal baut seine Fischkompetenz weiter aus und präsentiert Produktneuheiten auf der Anuga

Als Spezialist für hochwertige Tiefkühlfisch- und Meeresfrüchteprodukte baut Escal seit mehreren Jahren gezielt sein Sortiment und Know-how im Bereich Fisch aus. Zur Anuga 2025 präsentiert Escal drei Produktneuheiten, die Genuss, Qualitätsbewusstsein und das Engagement für nachhaltige Fischerei vereinen.

Klare Strategie: unsere Position im Fischsegment weiter ausbauen

Als führende Marke für tiefgekühlte Garnelen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (ohne Discounter) setzt Escal verstärkt auf Fisch – mit einer klaren Ausrichtung: schmackhafte, praktische und verantwortungsvoll produzierte Produkte. Diese Strategie zeigt Wirkung: In den letzten 12 Monaten konnte Escal den Umsatz im TK-Fisch segment um **+19,5 %** steigern.*
**Quelle: Nielsen MarketTrack – TK Fisch – LEH ohne Discounter – Umsatz in € – letzte 52 Wochen bis zum 29.06.2025*

Ein fundiertes Know-how für höchste Qualität

Das Fisch-Know-how von Escal zeigt sich in jeder Phase der Produktionskette. Wir wählen unsere Fischereien und Aquakultur-Betriebe mit größter Sorgfalt aus – ausschließlich Partner, die für die Qualität ihrer Produkte bekannt sind und **MSC- bzw. ASC-zertifiziert** arbeiten. Ein **strenges Pflichtenheft** sowie **permanente Qualitätskontrollen** stellen sicher, dass wir unseren hohen Standards gerecht werden:

- Auswahl von **hochwertigen, sorgfältig zugeschnittenen Stücken**,
- **schnelles Einfrieren** nach dem Fang für optimale Frische,
- **Vakuumverpackung** für bestmögliche Produkterhaltung.

Drei Neuheiten, die Genuss, Praktikabilität und Qualität vereinen

• Alaska-Seelachs Rückenfilet

Der Alaska-Seelachs ist einer der beliebtesten Weißfische. Sein zartes, weißes Fleisch und sein subtiler Geschmack machen ihn zur idealen Wahl für viele Zubereitungen – ob paniert, gegrillt oder in einer feinen Sauce. **Escal verwendet zu 100 % hochwertiges Rückenfilet** und bietet den Fisch im **praktischen Familienformat** an. Der Alaska-Seelachs von Escal wird nachhaltig im Nordpazifik wild gefangen und ist MSC-zertifiziert.



Produktdetails: 5 Rückenfilets, ohne Haut, praktisch grätenfrei – 500 g / UVP: 6,95€

- **Rotbarsch-Filet**

Der Rotbarsch zeichnet sich durch seine rot-orangefarbene Haut und sein zartes, feines Fleisch aus. Escal bringt 2025 erstmals eine Variante mit Haut auf den Markt, die sich besonders gut zum Grillen eignet und Fischliebhaber begeistern wird. Gefangen wird dieser Fisch in den kalten Gewässern des Nordostpazifiks, und auch dieses Produkt ist MSC-zertifiziert.



Produktdetails: 3 Filets mit Haut – 400 g / UVP: 6,95€

- **Wildlachs im Blätterteig**

Der Blätterteig mit wildem Lachs ist eine köstliche Neuheit von Escal, die das Sortiment rund um Lachs – dem Lieblingsfisch der Deutschen – erweitert.

Verarbeitet wird hochwertiger Wildlachs aus den kalten, klaren Gewässern des Nordpazifiks. Sein besonders kräftiger, unverfälschter Geschmack begeistert Fischliebhaber und macht ihn zur idealen Zutat für anspruchsvolle Genießer.

Escal kombiniert diesen aromatischen Fisch mit einer feinen Spinat-Rahm-Füllung und umhüllt das Ganze mit einem knusprig-luftigen Blätterteig. Das Ergebnis: eine delikate, ausgewogene Komposition, die sich dank einfacher Zubereitung im Ofen ideal für Alltag und besondere Anlässe eignet – und Groß wie Klein begeistert. Zwei einzeln entnehmbare Stücke pro Packung machen das Produkt besonders vielseitig – ideal als feine Vorspeise oder als leichtes Abendessen in Kombination mit einem frischen Salat.

Der verwendete Wildlachs ist MSC-zertifiziert und stammt aus nachhaltiger, umweltfreundlicher Fischerei – im Einklang mit dem starken Engagement von Escal für den Schutz der Meeresressourcen.



Produktdetails: 2 Stück – 2x160g / UVP: 4.99€

Über die Produktneuheiten hinaus bietet Escal heute ein erweitertes Sortiment, das den Erwartungen der Verbraucher in Bezug auf Geschmack, Herkunft und Verantwortung gerecht wird. Zu den wichtigsten Referenzen unseres Angebots zählen:

- ASC-zertifizierter Lachs aus Norwegen,
- ASC-zertifizierter Coho-Lachs,
- Lachs aus biologischer Aquakultur,
- MSC-zertifizierter Wildlachs,

sowie eine große Auswahl an weißen Fischarten, darunter Kabeljau, Schellfisch und Seelachs – alle aus MSC-zertifizierter Fischerei.



Über Escal ...Familientradition trifft Nachhaltigkeit und Qualität

Der nachhaltige Erfolg von Escal basiert auf der konsequenten Verpflichtung zu Qualität und Verantwortung. Seit fast 50 Jahren bringt das familiengeführte Unternehmen erstklassige Tiefkühlprodukte auf den Markt, mit besonderem Fokus auf Fisch und Garnelen. Die Produkte stammen aus den besten Fang- und Zuchtgebieten weltweit und sind durch renommierte Siegel zertifiziert: 80 % der Escal-Artikel tragen ein ASC-, MSC- oder Bio-Zertifikat (Daten aus der Unternehmensbroschüre).

Pressekontakt:

Escal S.A.
Frau Alexia Muller
Marketing-Direktorin
6, Rue de la Minoterie
F-67000 Strasbourg
Tel.: +33 3 88 60 05 56
alexia.muller@escal.fr

Für den Inhalt und die sachliche Richtigkeit der Informationen zeichnet ausschließlich die Firma Escal verantwortlich.