

MSC Skreiloin ohne Haut | ca. 600g

Skrei bedeutet Wanderer. Denn in der Zeit von Januar bis April zieht der Winterkabeljau in Schwärmen von der Barentssee zu den norwegischen Lofoten. Nach dieser rund 1.000 km langen Reise hat sein Fleisch eine feste und gleichzeitig zarte Struktur und ist dabei besonders aromatisch. Die aus dem Rücken geschnittenen Loins sind garantiert grätenfrei und lassen sich vielseitig zubereiten. Ideal zum Beispiel mit Albaöl, Zitronenthymian und etwas Knoblauch.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	27 Nordostatlantik, Norwegen, Norwegische See, Spitzbergen und Bear Insel, Nordost-Arktis
Produktionsmethode	Gefangen aus Meeresfischerei
Zertifizierung	MSC
Fanggerätekategorie	Langleine
Herkunft	Norwegen
Lagertemperatur	0-2°C

Inverkehrbringer

Transgourmet DE Bremerhaven GmbH & Co. OHG Umlagerung
An der Packhalle IX Nr. 11 27572 Bremerhaven Deutschland