

# MSC Skreiloin mit 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