



Oliver Süßmuth, Einkaufsleitung Fisch & Meeresfrüchte, empfiehlt Ihnen diese Woche unseren **hochwertigen Skrei mit Qualitätsprädikat**. Für kurze Zeit können wir uns nun wieder an dieser, auch als „Winterkabeljau“ bekannten, köstlichen Dorsch-Art erfreuen.

Skrei – endlich wieder Saison!



Nun ist es wieder soweit: der Skrei hat sich von der Barentssee auf den Weg rund um die Lofoten gemacht, um sich dort fortzupflanzen. Unter der Aufsicht der norwegischen Regierung wird nun in diesem Gebiet eine festgelegte Quote des Skreis abgefischt.

Der Skrei überzeugt durch sein **mageres, aber trotzdem saftiges, weißes Muskelfleisch** und hat längst den Weg auf die **Speisekarten der besten Restaurants** gefunden.

Unser Skrei ist **mit einem Qualitätsprädikat ausgezeichnet**. D.h., es ist ein **geschlechtsreifer norwegisch-arktischer Winterkabeljau**, der gemäß den spezifischen Vorgaben ausgewählt, verarbeitet und verpackt wurde. Der Fisch muss ein **Mindestfanggewicht von 3 kg** haben, darf **nicht gefüttert** worden sein und muss in der Zeit **vom 1. Januar bis 30. April in den natürlichen Laichgebieten** für Skrei in der norwegischen Wirtschaftszone wild gefangen worden sein.

Skrei mit Qualitätsprädikat muss außerdem folgende Kriterien erfüllen:

- Lebendig ausgeblutet, damit das Fleisch weiß ist
- Glatter und feiner Nackenschnitt und gerader Bauchschnitt
- Makellose, gleichmäßige Hautfarbe



SKREI MIT QUALITÄTSPRÄDIKAT

Unser Angebot für Sie:

Art. Nr. 15305	Skrei ohne Kopf, 2 kg +
Art. Nr. 6670	Skrei ohne Kopf, 3 kg +
Art. Nr. 19490	Skrei-Loins, 800 g +
Art. Nr. 40176	MSC Skrei ohne Kopf 2 kg +
Art. Nr. 40067	MSC Skrei ohne Kopf 4 – 6 kg
Art. Nr. 24034	MSC Skreifilet 400 g +

Bzgl. der Preise kontaktieren Sie bitte Ihren Kundenbetreuer.
Er hilft Ihnen gerne mit tagesaktuellen Informationen weiter.

Druckfehler vorbehalten – Angebot nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf. Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer / Großkunden, nicht an Endverbraucher/ Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com