



# SKREI – WEISSES GOLD DER LOFOTEN

Norwegens Winter-Kabeljau ist zurück

Nur für  
kurze Zeit

Stand: Januar 2024

# DAS HIGHLIGHT ZUM JAHRESBEGINN

Der Skrei kommt wieder!

Das „Gold der Lofoten“, wie die Norweger den Skrei aufgrund seines delikaten Geschmacks auch nennen, ist für die Bewohner der Inselgruppe von elementarer Bedeutung. Vom Fang bis zur letzten Veredelung behandeln sie den Winter-Kabeljau deshalb mit dem höchsten Respekt. Seine Ankunft Ende Januar wird jedes Jahr mit einem Festessen gefeiert. Schließen Sie sich dieser norwegischen Tradition an und bieten Sie Ihren Gästen und Kunden ein unvergessliches Geschmackserlebnis!

Genau wie den Bewohnern der Lofoten liegt auch uns der Erhalt der Bestände am Herzen. Aus diesem Grund stammen alle unsere Skrei-Produkte aus nachhaltigen Fängen in Norwegen und tragen das MSC-Siegel.



## DIE LANGE REISE DES SKREIS

Das norwegische Wort å skride bedeutet „wandern“ und so nennen die Norweger den Winter-Kabeljau „Skrei“ - den Wanderer.

Jedes Jahr legen riesige Winter-Kabeljauschwärme eine Strecke von rund 800 Kilometern zurück und schwimmen aus der eisigen Barentssee zur Inselkette der Lofoten, wo die norwegischen Fischer ihre Ankunft im Januar schon erwarten.

Geschätzt für sein festes, mageres und besonders aromatisches Fleisch bildet der Skrei seit Langem die Lebensgrundlage der Fischer. Trotz reichhaltiger Fänge ist es den Norwegern dabei dank intensiver Schutzmaßnahmen gelungen, die Bestände zu bewahren.

So kann der Winter-Kabeljau bedenkenlos bis Anfang April gefangen werden, bevor sich die Fische zurück auf ihre lange Reise in die Barentssee machen.



# KULINARISCHES QUARTETT

Skrei mit Rezepturen aus der Fischmanufaktur Bremerhaven

Damit Sie den hohen Ansprüchen Ihrer Gäste auch ohne lange Vorbereitung gerecht werden, bekommen Sie von uns alles aus einer Hand: von der Rezepturenentwicklung bis zur Fertigung der vier Skrei-Spezialitäten. Dabei arbeiten wir – genau wie Sie – in liebevoller Handarbeit, mit frischen Zutaten und just in time. Direkt nach der Anlieferung können Sie mit der Zubereitung der küchenfertigen Produkte loslegen, sparen außerdem Zeit-, Energie- und Personalaufwand und Ihre Gäste oder Kunden freuen sich über die Abwechslung auf dem Teller.

## Ihre Vorteile im Überblick

- » Skreifeilets mit MSC-Siegel
- » Handarbeit aus der Manufaktur
- » Küchenfertig vorbereitet
- » Einfache und gelingsichere Zubereitung
- » Einsparungen bei Zeit-, Personal- und Energieaufwand



80984 | Skrei Roulade „Wirsing“



82391 | Skreifeilet „Zitrone-Kräuter“



80941 | Skreifeilet „Kräuter-Kruste“



83888 | Skreifeilet „Rösti-Speck“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Skrei mit Rezeptur, küchenfertig vorbereitet</b>					
80984 MSC	<b>Skrei Roulade „Wirsing“</b> <span style="color: green;">Januar-April</span> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljafilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit Senf Marinade bestrichen, mit einer herzhaften Füllung aus Wirsing, Crème fraîche und geräuchertem Speck	160-190 g	ca. 1,59 kg (10 Stück/ Schale)	kg	Backofen: bei ca. 180 °C (Ober- und Unterhitze), 14-16 Min Kombidämpfer: bei ca. 160 °C (Heißluft), 12-14 Min
80941 MSC	<b>Skreifeilet „Kräuter-Kruste“</b> <span style="color: green;">Januar-April</span> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljafilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer Marinade mit feiner Fenchel-Zitronen-Note, getoppt von einer aromatischen Kräuter-Auflage	135-165 g	ca. 1,2 kg (8 Stück/ Schale)	kg	Backofen: bei 180 °C (Umluft), 12-14 Min Kombidämpfer: bei ca. 180 °C (Heißluft), 10-12 Min
83888 MSC	<b>Skreifeilet „Rösti-Speck“</b> <span style="color: green;">Januar-April</span> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljafilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer feinen Marinade mit Gartenkräutern, belegt mit einem Kartoffel-Rösti, mit Speck umwickelt	190-220 g	ca. 1,44 kg (7 Stück/ Schale)	kg	Backofen: bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze), 16-18 Min Kombidämpfer: bei ca. 200 °C (Heißluft), 14-16 Min
82391 MSC	<b>Skreifeilet „Zitrone-Kräuter“</b> <span style="color: green;">Januar-April</span> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljafilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, in einer würzigen Marinade mit feiner Zitronen-Fenchel-Note	100-200 g	ca. 1,8 kg (12 Stück/ Schale)	kg	Backofen: bei 200 °C (Ober- und Unterhitze), 12-14 Min Kombidämpfer: bei 180 °C (Heißluft), 10-12 Min Bratpfanne: bei mittlerer Hitze, ca. 10 Min

# SCHÖNE AUSSICHTEN FÜR EINE ERFOLGREICHE SAISON

Nur von  
Januar bis April

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
<b>Ganze Fische</b>				
81546 MSC	<b>Skrei Kabeljau</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, ausgenommen, ohne Kopf, ohne Kragenknochen. Mit NORGE Herkunftssiegel	2-6 kg	stückweise	kg
81551 MSC	<b>Skrei Kabeljau</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, ausgenommen, ohne Kopf, spitzgeköpft. Mit NORGE Herkunftssiegel	2-6 kg	stückweise	kg
81544 MSC	<b>Skrei Kabeljau</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, ausgenommen. Mit NORGE Herkunftssiegel	4-6 kg	stückweise	kg
81545 MSC	<b>Skrei Kabeljau</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, ausgenommen. Mit NORGE Herkunftssiegel	6 kg+	stückweise	kg
<b>Fischfilets</b>				
81540 MSC	<b>Skrei Kabeljaufilet</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut, mit Stehgräte	200 g+	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
81542 MSC	<b>Skrei Kabeljau-Loin</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei	200 g+	3 kg oder 5 kg	kg
82365 MSC	<b>Skrei Kabeljau-Loin</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	200 g+	5 kg	kg
83078 MSC	<b>Skrei Kabeljau-Loin</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	500 g+	5 kg	kg
81550 MSC	<b>Skrei Kabeljau-Tail</b> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, mit Haut, praktisch grätenfrei	150 g+	3 kg oder 5 kg	kg
<b>Handfiletierte Portionen</b>				
66273 MSC	<b>Skrei Kabeljau-Loin</b> <span style="background-color: #008080; color: white; padding: 2px;">Januar-April</span> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert.	nach Wunsch zwischen 50-150 g	nach Wunsch	kg
66274 MSC	<b>Skrei Kabeljau-Loin</b> <span style="background-color: #008080; color: white; padding: 2px;">Januar-April</span> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert.	nach Wunsch zwischen 50-150 g	nach Wunsch	kg
<b>Maschinenfiletierte Portionen</b>				
80788 MSC	<b>Skrei Kabeljaufilet</b> <span style="background-color: #008080; color: white; padding: 2px;">Januar-April</span> Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g	nach Wunsch	kg

# UNSER SERVICE FÜR SIE

Skrei-Portionen nach Ihren Wünschen



»Unsere Kunden können sich auf uns verlassen. Wir versprechen exakt geschnittene und abgewogene Portionen, egal wie groß der Auftrag ist. Und in puncto Qualität haben wir die gleichen hohen Ansprüche an unsere Produkte und ihre Verarbeitung wie die Kunden aus der Spitzenküche.«

— Mehmet Ömün, Teamleitung Feinfisch

Wir nehmen Ihnen gern Arbeit ab und portionieren nach Ihren Wünschen!

So einfach geht's:

1. Wählen Sie die Artikelnummer aus. (Tabelle)
2. Geben Sie die gewünschte Portionsgröße und Anzahl an
3. Wir bereiten alles küchenfertig für Sie vor
4. Anlieferung in der Frischfisch-Mehrwegkiste bis zu Ihnen





NOCH MEHR  
INFOS UND REZEPTE  
GIBT'S HIER



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: [info@deutscheesee.de](mailto:info@deutscheesee.de)

[www.deutscheesee.de](http://www.deutscheesee.de)