



# Skrei

# DER WINTERKÖNIG

Ein echtes Highlight der kalten Jahreszeit: Der Skrei, auch Winterkabeljau genannt, kommt aus den eiskalten Gewässern Norwegens zu uns. Sein festes, saftiges Fleisch und der zarte Geschmack machen ihn zu etwas ganz Besonderem. Ein Schatz der Winterküche, den Sie unbedingt probieren sollten!



**FISCH**



# Skrei



## DER WINTERKÖNIG

In den kalten Gewässern Norwegens beheimatet, begeistert der Skrei, der legendäre Winterkabeljau, mit seinem unvergleichlich festen und saftigen Fleisch sowie seinem zarten aromatischen Geschmack. Seine Vielseitigkeit macht ihn zur perfekten Wahl: ob gebraten, gedünstet oder pochiert.



PLU	Artikelbezeichnung
	Skrei ganz ohne Kopf
	Skrei Filet
	Skrei Loins Rückenfilet
5845	MSC SEELACHSFIL.CA.150G CA.3KG
5846	MSC SEELACHSLOIN O.H.CA.120G
5591	MSC KABELJAULOIN O.H.CA.120G

PLU	Artikelbezeichnung
5851	MSC KABELJ-FIL.O.HT.
5228	FRISCHK.NUT.KABELJAUF.
5332	SALICORNES/MEERESSPARG.1KG
5272	BACKFISCH CA.2KG
5389	KABELJAU OHNE KOPF CA.2,7KG

sowie weitere Artikel aus dem aktuellen Ordersatz, Eigenherstellung EMMA und PLU-Liste.

**Bild dient als Vorschlag. Es werden nicht alle Sortimente zum Nachbau benötigt.**

## QUARTALSWETTBEWERB | FISCH