

# **Skreiloins mit Haut norwegisches Winterkabeljau Skrei**

## **Skreiloins mit Haut – Norwegischer Winterkabeljau in Premiumqualität**

**MSC-zertifiziert • Grätenfrei • Vakuumverpackt • Fangfrisch aus Norwegen**

Erleben Sie die Königsklasse des Winterfischs: Unsere **Skreiloins mit Haut** stammen vom norwegischen **Winterkabeljau – Skrei**, einer besonders delikaten Form des Kabeljaus, die nur in der Wintersaison gefangen wird. Das zarte, schneeweisse Rückenstück ist **grätenfrei, hautbelassen** für zusätzlichen Geschmack und **MSC-zertifiziert** für Nachhaltigkeit.

---

### **Warum GreetFish Skreiloins?**

**Grätenfreies Filetstück vom Rücken** – perfekt für puren Fischgenuss

**Mit Haut** – für besonders aromatisches Braten & eine goldbraune Kruste

**MSC-zertifiziert** – nachhaltiger Fang nach strengen Standards

**Vakuumverpackt & frisch** – maximale Qualität bei Lieferung

---

### **Über den Skrei – den „Wanderer“ aus Nordnorwegen**

Der **Skrei** ist eine besondere Form des arktischen Kabeljaus, die jedes Jahr tausende Kilometer durch das Nordmeer zurücklegt, um an Norwegens Küste zu laichen. Durch diese Wanderung entwickelt der Skrei sein **festes, fettarmes und geschmacksintensives Fleisch** – ein wahres Gourmet-Erlebnis!

---

### **Zubereitungstipp: Knusprig gebratenes Skrei-Loinsfilet**

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach

**Portionen:** 2

#### **Zutaten:**

- 2 Skreiloins mit Haut (je ca. 180–220 g)
- 2 EL Olivenöl oder Butterschmalz
- 1 Bio-Zitrone (Saft & Abrieb)
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter (z. B. Thymian, Petersilie oder Dill)

#### **Zubereitung:**

1. Skreiloins unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen.
  2. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.
  3. In einer heißen Pfanne mit Hautseite nach unten ca. 4 Minuten goldbraun braten.
  4. Wenden, weitere 2–3 Minuten garen.
  5. Mit Zitronensaft und frischen Kräutern verfeinern und sofort servieren.
- 

### **Servievorschläge:**

GreetFish GmbH  
• **Klassisch:** Mit Salzkartoffeln & Senf-Dill-Soße  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
Finanzamt: Emden

• **Modern:** Auf Püree von Sellerie oder Pastinake

• **Leicht:** Mit grünem Spargel & Wildreis

## Nachhaltigkeit mit Siegel

Mit dem **blauen MSC-Logo** steht jedes Skrei-Loin für **verantwortungsvollen Wildfang**. Sie genießen also nicht nur erstklassige Qualität, sondern leisten gleichzeitig einen Beitrag zum Schutz der Weltmeere und Fischbestände.

## Verpackung & Lieferung

Unsere Skreiloins werden **vakuumverpackt und gekühlt** geliefert – für maximale Frische und Geschmack. Direkt zu Ihnen nach Hause, fangfrisch aus Norwegens eiskalten Gewässern.

## ✓ Fazit: Norwegische Delikatesse auf Ihrem Teller

Entdecken Sie mit GreetFish den **Skrei in seiner edelsten Form** – ein grätenfreies, saftiges Rückenfilet mit Haut, nachhaltig gefangen und mit Liebe verarbeitet. Ideal für alle, die kulinarische Qualität und Umweltverantwortung vereinen möchten.

[Jetzt Skreiloins bei GreetFish bestellen – solange Saison ist!](#)

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	345 kj
Brennwert in kcal	85 kcal
Fett	0,62 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	16 g
Salz	0,18 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

Zulassungs-Nr.: 4426134

Finanzamt: Emden

## Zusätzliche Informationen

### **Herkunftsart**

Lat. Name: Gadus Morhua Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO27 (Norwegische See) Fangmethode: Haken und Langleinen

### Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH  
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel