

Skreifilet norwegisches Winterkabeljaufilet Skrei mit Haut

Winterkabeljau-Filet mit Haut – Frisch. Nachhaltig. Unvergleichlich.

Fangfrisch aus Norwegen · MSC-zertifiziert · Mit Haut · Vakuumverpackt

Erleben Sie die **Delikatesse des Winters**: Unser **Winterkabeljau-Filet mit Haut** – auch bekannt als **Skrei** – stammt aus den eiskalten Gewässern des Nordatlantiks und bringt feinste Fischqualität direkt auf Ihren Teller. **Frisch, verantwortungsvoll gefangen** und mit dem **blauen MSC-Siegel** zertifiziert.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

MSC-zertifiziert – nachhaltiger Wildfang für den Schutz unserer Meere

* **Fangfrisch & aromatisch** – fester Biss, zart im Geschmack

Mit Haut – für extra Saftigkeit & knusprige Zubereitung

Vakuumverpackt geliefert – für maximale Frische

Über den Winterkabeljau (Skrei)

Der **Skrei** ist eine exklusive Winterform des arktischen Kabeljaus. Dank seiner weiten Wanderung durch die kalten Gewässer rund um Norwegen entwickelt er ein besonders **kompaktes, fettarmes Fleisch** mit feinem, **leicht nussigem Aroma** – eine echte Delikatesse, die nur wenige Wochen im Jahr verfügbar ist.

Zubereitung: Natürlich einfach

Die **Zubereitung des Skrei-Filets** gelingt auch zuhause spielend leicht:

- In der Pfanne gebraten, erhält die Haut eine köstliche Knusperkruste
- Im Ofen bleibt das Filet besonders saftig
- Auf dem Grill sorgt es für feine Röstaromen mit Meeresnote

Tipp: Mit frischer Zitrone, Olivenöl und Kräutern verfeinern – so kommt der Fischgeschmack voll zur Geltung.

Servievorschläge:

- **Traditionell:** Mit Salzkartoffeln & Senf-Dill-Sauce
- **Modern:** Mit Pastinakenpüree & Ofengemüse
- **Leicht:** Mit Zitrus-Vinaigrette & Wildkräutersalat

! Hinweis zur Qualität:

Trotz sorgfältiger Schnitttechnik kann **ein geringer Grätenanteil** im Filet vorhanden sein.

→ Für garantiert grätenfreie Stücke empfehlen wir unsere **Skrei-Loins**.

Verpackung & Lieferung:

- **Vakuumverpackt** & gekühlt – für Frische, wie direkt vom Hafen
- Ideal portioniert für einfache Zubereitung zuhause

GreetFish GmbH

Id: 1234567890

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Fazit: Nachhaltiger Wintergenuss mit gutem Gewissen

Genießen Sie ein Filet, das durch **Frische, Geschmack und Verantwortung** überzeugt.
Unser MSC-zertifiziertes Winterkabeljau-Filet vereint **erstklassige Qualität** mit dem Bewusstsein für nachhaltige Fischerei.

[Jetzt Skrei-Filet mit Haut bestellen – saisonal & nur für kurze Zeit verfügbar](#)

[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
-------	----

Zutaten

Kabeljau

Zusätzliche Informationen

Herkunftsland

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

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden