



SKREI

Norwegens Winter-Kabeljau ist zurück

Nur für
kurze Zeit!

Stand: Januar 2025

DAS HIGHLIGHT ZUM JAHRESBEGINN

Feierliche Ankunft – der Skrei kommt wieder!

Seit Generationen feiern die Norweger die Ankunft des Skreis. Denn der Skreifang hat eine lange Tradition in Norwegen und bildet seit Jahrhunderten die Lebensgrundlage vieler Fischer. Trotz reichhaltiger Fänge ist es den Norwegern dank intensiver Schutzmaßnahmen gelungen, die Bestände zu bewahren. So kann der Winterkabeljau bedenkenlos gefangen werden, bis er Ostern wieder zurück in die Barentssee schwimmt.

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.



Lieferant für
Omega-3-Fettsäuren

Reich an Vitaminen
& Proteinen

Beste Qualität
dank Herkunft



Vielseitig in
der Zubereitung

Mageres Fleisch
mit fester Textur

Zart & saftig
mit feinem Aroma



Die lange Reise des Skrei

Anfang des Jahres begeben sich riesige Schwärme ausgewachsener Skrei auf eine weite Reise gen Süden. Sie verlassen ihre heimischen Gewässer in der eiskalten Barentssee und schwimmen bis zu 1.000 Kilometer in Richtung der nordnorwegischen Küste, um sich in den wärmeren Küstengewässern zu vermehren.

Der feine Unterschied

Nur der Winterkabeljau, der von der Barentssee zur Küste Nordnorwegens zieht, wird Skrei genannt. Sein Name leitet sich von dem norwegischen Verb „å skride“ ab, was auf Deutsch wandern bedeutet. Im Unterschied zum Skrei bleibt sein Verwandter, der Küstenkabeljau, an einem Ort: in den flachen Gewässern entlang der Küste.

Geschätzt für sein festes, mageres und besonders aromatisches Fleisch ist der Skrei mittlerweile fest etabliert in den Küchen Europas und auf den Speisekarten von Januar bis April nicht mehr wegzudenken.

Bei Deutsche See finden Sie für Ihre Skreisaison immer das passende Produkt – vom ganzen Fisch bis zur handfiletierten Portion.



KULINARISCHES TRIO

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 drei 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

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



80984 | Skrei Roulade „Wirsing“



80941 | Skreifilet „Kräuter-Kruste“



82391 | Skreifilet „Zitrone-Kräuter“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht / Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
Skrei mit Rezeptur, küchenfertig vorbereitet					
80984 MSC	Skrei Roulade „Wirsing“ Januar-April Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, 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	Skreifilet „Kräuter-Kruste“ Januar-April Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, 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
82391 MSC	Skreifilet „Zitrone-Kräuter“ Januar-April Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, 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
Ganze Fische				
81546 MSC	Skrei Kabeljau Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, ausgenommen, ohne Kopf, ohne Kragenknochen. Mit NORGE Herkunftssiegel	2-6 kg	stückweise	kg
81551 MSC	Skrei Kabeljau Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, ausgenommen, ohne Kopf, spitzgeköpft. Mit NORGE Herkunftssiegel	2-6 kg	stückweise	kg
81544 MSC	Skrei Kabeljau Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, ausgenommen. Mit NORGE Herkunftssiegel	4-6 kg	stückweise	kg
Fischfilets				
81540 MSC	Skrei Kabeljaufilet Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, mit Haut, mit Stehgräten	200 g+	3 kg, 5 kg oder 10 kg	kg
81542 MSC	Skrei Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei	200 g+	3 kg oder 5 kg	kg
82365 MSC	Skrei Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	200 g+	5 kg	kg
83078 MSC	Skrei Kabeljau-Loin Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau-Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	500 g+	5 kg	kg
81550 MSC	Skrei Kabeljau-Tail Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljaufilet, Schwanzstück, mit Haut, praktisch grätenfrei	150 g+	3 kg oder 5 kg	kg
Handfiletierte Portionen				
66273 MSC	Skrei Kabeljau-Loin Januar-April Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert.	nach Wunsch zwischen 50-150 g	nach Wunsch	kg
66274 MSC	Skrei Kabeljau-Loin Januar-April Gefangen im Nordostatlantik, Winter-Kabeljau, Rückenfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, handfiletiert, handportioniert.	nach Wunsch zwischen 50-150 g	nach Wunsch	kg
Maschinenfiletierte Portionen				
80788 MSC	Skrei Kabeljaufilet Januar-April 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 Frischfleisch-Mehrwegkiste bis zu Ihnen





Noch mehr
Infos und Rezepte
gibts hier



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutscheesee.de

www.deutscheesee.de