



# *Skrei*

## *Le cabillaud norvégien par excellence*



## *Caractéristiques du Skrei :*

- Le Skrei est un cabillaud arctique norvégien provenant de la population de cabillauds la plus importante du monde.
- Le Skrei est un produit saisonnier, disponible uniquement de janvier à avril.
- Le Skrei est un poisson migrateur. Il parcourt chaque année environ 1000 km de la mer de Barents aux îles Lofoten.
- Cette longue nage rend sa chair particulièrement savoureuse, ferme et blanche.
- Le Skrei est pêché de manière traditionnelle, à la ligne et à la palangre. Sa pêche est certifiée durable.
- Le label Skrei apporte la garantie de la plus grande qualité et d'une fraîcheur unique.
- Le Skrei est conditionné dans les 12 heures suivant sa pêche et conservé sur glace entre 0 et 4 °C.

## *Conseils de préparation :*

- Le Skrei peut être préparé avec ou sans la peau. Toujours commencer la cuisson du Skrei côté peau, même si celle-ci a été retirée.
- La température idéale à cœur se situe entre 38 et 44 °C. Utiliser un thermomètre ou appuyer légèrement avec le dos d'une cuiller pour vérifier la cuisson. La chair s'effeuille facilement lorsque le Skrei est cuit.
- Après la cuisson, laisser reposer le Skrei pendant 4 à 5 minutes avant de le servir.
- Le Skrei, en saison de janvier à avril, se marie parfaitement aux légumes et fruits de saison.

