



Este sello garantiza  
su máxima calidad,  
frescura única  
y su origen: NORUEGA.



Mar de Barents

Losoten

1.000 km

# Skrei.

## El bacalao noruego más sibarita.





# Skrei.

El bacalao noruego más sibarita.



El Skrei es un bacalao de “pata negra”, de textura fina y sabor inigualable, que procede de las aguas frías y gélidas de Noruega.

Cada año, a mediados de enero recorren miles de kilómetros a contracorriente desde el Mar de Barents a las Islas Lofoten.

Un milagro de la naturaleza, disponible hasta abril, que llega desde el Norte de Noruega a tu mesa.



## Garantía de Excelencia

Cada Skrei está marcado con este sello oficial y certifica que su captura, procesado y transporte, ha sido realizado de acuerdo a una rigurosa normativa que asegura la sostenibilidad de esta tradición pesquera.

El sello oficial del Skrei es también garantía de su alta calidad, de su frescura única y de su origen: **NORUEGA.**