



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



PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA

Plaza de Colón, 2, - Torre 2 - Planta 20
28046 MADRID
Telf.: 91 344 17 88 - Fax: 91 344 02 32



skrei.com

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



Skrei.

El bacalao noruego más sibarita.

Solo de Enero a Abril, tus clientes podrán degustar el sabor y la textura inigualable del Skrei.



skrei.com

El Skrei procede de las aguas frías y gélidas de Noruega.
Cada año, a mediados de enero, emigran desde
el Mar de Barents a las Islas Lofoten.



Un bacalao muy especial

El Skrei es, sin duda, el mejor bacalao del mundo.

Por eso hemos creado una serie
de piezas que te ayudarán
a vender mucho más.

Cada Skrei está marcado
con su sello oficial que
garantiza su máxima
calidad.

Invita a tus clientes
a descubrir el bacalao
noruego más sibarita.

¡Te lo agradecerán!



Características del Skrei:

- El sello oficial del Skrei es garantía de la mayor calidad y de una frescura única.
- El Skrei es un bacalao salvaje procedente de Noruega.
- El Skrei es un producto de temporada, disponible únicamente de enero a abril.
- El Skrei es un pescado migratorio que recorre cada año más de 1.000 km a contracorriente desde el Mar de Barents hasta las Islas Lofoten.
- Esta larga travesía hace que su carne se vuelva particularmente sabrosa, firme y blanca.
- El Skrei se pesca de manera tradicional, en línea y en palangre. Su pesca se certifica como sostenible.
- El Skrei se acondiciona dentro de las 12 horas que siguen a su pesca, es empaquetado dentro de las 24 horas tras haber sido capturado y se conserva en hielo entre 0 y 2°C durante todo el proceso.

Consejos de preparación:

- El Skrei puede prepararse con o sin la piel. Siempre deberíamos comenzar el cocinado por el lado de la piel, incluso si ésta ha sido retirada.
- La temperatura ideal en su interior se sitúa entre los 38 y 44°C. Utilizar un termómetro o apoyar ligeramente el dorso de una cuchara para verificar la cocción. La carne se separa fácilmente cuando el Skrei está en su punto.
- Después de la cocción, hay que dejar reposar el Skrei durante 4 ó 5 minutos antes de servirlo.
- El Skrei, en temporada de enero a abril, marida perfectamente con frutas y verduras de esta estación.
- Puedes encontrar muchas más ideas de elaboraciones e información en skrei.com