

Skrei - Winterkabeljau Filet mit Haut

Skrei - Der norwegische Winterkabeljau hat Saison von Januar bis April. Das ist die Zeit in der der Kabeljau von der Barentsee zu den Lofoten wandert. Durch die Wanderung wird er stark, was sich auf seinen feinen Geschmack und die feste Struktur des weissen Fleisches auswirkt. Den Winterkabeljau als Filet mit Haut kann man auf der Haut schön kross anbraten. Vakuum verpackt.

Infos zum Fisch:

Dorsch oder Kabeljau? Zwei Namen, aber derselbe Fisch. Allgemein bezeichnet man junge, noch nicht geschlechtsreife Tiere als Dorsch, ausgewachsen nennt man sie dann Kabeljau. Er kommt in Schwärmen als Wanderfisch, aber auch als ortsgebundene Küstenart fast im gesamten Nordatlantik, in der Nordsee und in der Ostsee vor. Sein weißes Fleisch ist mager, schmeckt vorzüglich und lässt sich auf unterschiedlichste Art zubereiten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	321 kj
Brennwert kcal	76,7 kcal
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,13 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17,4 g
Salz	0,08 g

Allergene

Fisch	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Lateinische Bezeichnung	Gadus spp.
Herkunft	gefangen
Fanggerätekategorie	Haken und Langleinen