

Skrei - Winterkabeljau Rückenfilet

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. Das besondere Filetstück vom Winterkabeljau. 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 | 64.2 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 |