



Gastromer
Pomona Suisse



Le cabillaud Skrei

c'est le moment de le mettre à la carte !

Couronné « Roi des cabillauds », le Skrei a séduit le monde de la gastronomie en faisant l'unanimité auprès des convives grâce à la finesse et la délicatesse de sa chair. Ce poisson migrateur acquiert tout au long de son voyage jusque dans les îles Lofoten une vigueur et une puissance qui se traduisent dans l'assiette par un bel effeuillé et une blancheur de chair unique. Grâce à toutes ces qualités, il devient pendant la saison de février à mai un must have à présenter sur vos cartes !

Le Skrei est un poisson saisonnier et uniquement disponible pendant la saison hivernale.

Une gamme de cabillaud Skrei pour répondre à vos besoins :

N° article : 5011

CABILLAUD SKREI vdk 3/5 kg

14.90 chf/kg

N° article : 6554

DOS de CABILLAUD SKREI

200/400gr x 3 kg

Sans peau sans arête

19.90 chf/kg

Le skrei de Norvège, une qualité garantie par un label qualité. Ce poisson est issu d'une traçabilité garantie et certifié MSC.

