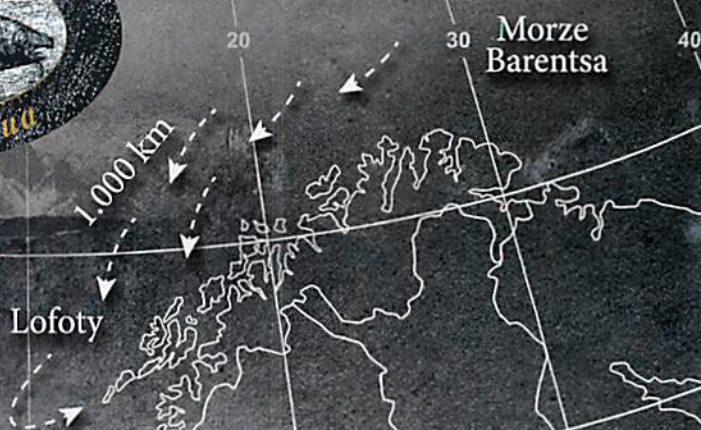


Ten znak gwarantuje najwyższą jakość,  
wyjątkową świeżość oraz  
oryginalne norweskie pochodzenie.



# Skrei. Już jest!

## Zimowy festiwal Skreia w restauracjach.

„Skrei już jest!” – ten okrzyk wzbudza wielkie poruszenie wśród szefów kuchni i smakoszy na całym świecie!  
Oznacza, że właśnie rozpoczął się krótki sezon na norweskiego dorsza zimowego – Skreia.

Skrei dostępny jest tylko od stycznia do kwietnia.

I to właśnie wtedy króluje w menu restauracji, które cenią najwyższą jakość i sezonowość produktów.

Niezwykły smak ryby tkwi w jej naturze – odławiana jest dopiero, kiedy przepłynie ok. 1000 km z Morza Barentsa na norweskie Lofoty.  
Dzięki temu mięso jest niezwykle sprężyste, jędrne i bogate w białko. Zachwyca wprost swym naturalnym smakiem.

Skrei już przyплыł do Polski. W imieniu uznanych szefów kuchni zapraszamy na święto Skreia w całej Polsce.  
Do końca marca będzie można spróbować ich autorskich dań. Serdecznie zapraszamy! Następną taką okazją zdarzy się dopiero za rok.

Chcesz samemu przyrządzić Skreia? Skrei jest dostępny w hipermarketach sieci Carrefour. Porady i przepisy: [rybyznorwegii.pl](http://rybyznorwegii.pl)

