



Od 6 lutego w ofercie sieci hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska dostępna jest jedna z najbardziej cenionych w kulinarnym świecie ryb - norweski dorsz zimowy Skrei. Gatunek ten cechuje się sprężystym mięsem oraz wysoką zawartością składników odżywczych.

Skrei, uważany za najlepszy rodzaj dorsza na świecie, występuje wyłącznie w sezonie zimowym - od stycznia do kwietnia.

W czasie podróży na tarło, z Morza Barentsa w kierunku norweskich Lofotów, pokonuje aż 600 km. Podczas długiej wędrówki buduje masę mięśniową, staje się jędrny i sprężysty, czemu zawdzięcza wyjątkowe właściwości kulinarne oraz wysoką zawartość składników odżywczych.

Norweski dorsz zimowy ma szerokie zastosowanie w kuchni: można go smażyć, piec, gotować (także na parze) oraz suszyć. Mięso Skrei jest bardzo niskokaloryczne, zawiera dużo białka, potasu, selenu oraz kwasów omega-3.

Od 6 lutego Skrei dostępny jest w sieci hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska.

MAKRO Cash & Carry ([press box](#))