

WĘDROWNY DORSZ SKREI W PAPAVERO

Norweski Dorsz Zimowy – Skrei gości na stołach tylko od stycznia do kwietnia. Przyczyna, dla której Skreia – co po norwesku oznacza „wędrowiec” – można złowić tylko od stycznia do kwietnia, kryje się w jego naturze. Skrei dorasta za kołem podbiegunowym. Odławiany jest dopiero, kiedy kończy pięć lat i udaje się w długą drogę na tarło ku norweskim Lofotom. Właśnie wtedy dorsz Skrei jest w kwiecie wieku: zdrowy, energiczny i płodny. Ta długa droga, jaką pokonuje Skrei, sprawia, że jest tak niepowtarzalny. Ponad 600-kilometrowa podróż zapewnia mu dużo ruchu i dobrą formę. To dlatego – w przeciwieństwie do wielu innych ryb – mięso Skreia jest zwarte, sprężyste i bogate w składniki odżywcze. Skrei to niepowtarzalny rarytas, występujący tylko w Norwegii, a potem przyrządzany przez najlepszych kucharzy na świecie.