



## Produit Spécial Saison

**FILET DE  
SKREI 800gr/+**

**18,32€/kg**

De janvier à mars, lors de la période du frais en **Norvège** le cabillaud arctique rejoint les îles Lofoten. Ce cabillaud si particulier développe alors une chair ferme, blanche comme la neige des glaciers et prend le nom de « Skrei » qui signifie « migrateur ». La délicatesse de sa chair, d'une finesse et d'une blancheur remarquables, fait du Skrei un poisson exceptionnel qui se prête à une multitude de préparations gastronomiques. Ce n'est pas sans raison que le Skrei de Norvège a été sélectionné comme « Poisson Officiel » du prestigieux concours gastronomique international « Bocuse d'Or »

Pour toute commande, ou un simple renseignement n'hésitez pas à nous contacter  
au numéro suivant ... **081/40.13.00**

Visitez notre site ...[www.difalux.be](http://www.difalux.be)...