

## CABILLAUD ATLANTIQUE MSC

La morue est pêchée en Islande et Norvège (FAO27) et est certifiée MSC.

Elle a une chair maigre, avec une texture floconneuse et est fondante en bouche. Ce poisson s'intègre bien aux plats en sauce comme les ragoûts et les caris.

La morue appartient à la même famille (Gadidae) que le merlan, l'aiglefin et la goberge. La morue vit dans les eaux plus froides de l'hémisphère nord. Ils vivent près du fond marin dans les eaux côtières et plus profondes.

### Specifications du produit

**Nom Latin:**

Gadus Morhua

**Apparence:**

Disponible en tant que produit frais

**Certification:**



**Options de forme:**

- Dos
- Filets
- Portions
- Queues
- Flancs
- Poisson entier (vidé et décapité)

**Caractéristiques:**

- Sans peau
- Sans arêtes
- Avec arêtes ventrales
- Boîtes

**Emballage:**





## Origine

FAO27  
Norvège / Russie

## SAISON DE CAPTURE

Marché frais : janvier à mi-mai  
Marché du surgelé: toute l'année.

## METHODE DE PECHE

La morue de l'Atlantique nage généralement dans tout l'océan Atlantique du Nord-Est, mais elle vient sur la côte norvégienne pour frayer une fois par an. La morue destinée au marché frais ne peut être pêchée que pendant cette période. Pour ce marché, la principale méthode de pêche est la senne danoise. Le reste de l'année, la morue franche est capturée et congelée en mer. Ici, le chalutage de fond et la pêche à la palangre sont utilisés. Toutes les méthodes sont approuvées par MSC.

## CERTIFICAT DE DURABILITE

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation internationale à but non lucratif qui a développé un système de certification pour la pêche durable des captures sauvages. La norme MSC se compose de trois principes fondamentaux que chaque pêcherie doit démontrer qu'elle respecte: stocks de poissons durables, minimisation de l'impact environnemental et gestion efficace. Pour en savoir plus sur [MSC](http://www.msc.org).

