

LA PERCHE DU NIL

Ce poisson du lac Victoria est riche en goût et facile à préparer. La perche est capturée dans le lac Victoria en Ouganda et Tanzanie en utilisant la méthode artisanale des lignes à main et des filets. Le poisson est riche en huiles oméga-3.

La perche du Nil est une espèce de poisson d'eau douce originaire du continent africain et elle vit dans les lacs et les rivières des zones tropicales. La perche du Nil a été introduite dans le lac Victoria en Afrique de l'Est dans les années 1950 et a depuis été pêché pour le marché commercial.

Specifications du produit

Nom Latin: Lates niloticus
Apparence: Disponible en tant que produit frais
Certification:



Options de forme:

- Filets
- Steaks
- Portions
- Dos
- Perche entière (vidée et décapité)

Caractéristiques:

- Sans peau
- Avec peau
- Sans arêtes
- Avec arêtes

Emballage:

- Boîtes



ORIGINE

Le lac Victoria, Tanzania / Uganda

SAISON DE CAPTURE

Toute l'année

METHODE DE PECHE

La perche du lac Victoria est capturée d'une manière artisanale à l'aide de filets maillants et de palangres. Le certificat Naturland impose des exigences strictes sur le type d'engin utilisé, la taille minimale du poisson et des conditions de travail équitables.

CERTIFICAT DE DURABILITE

[Naturland](#) est une organisation allemande qui s'engage à promouvoir l'agriculture écologique dans le monde entier. Pour l'industrie de la pêche, le certificat "Naturland Wildfish" a été développé en 2007. Ce certificat couvre les aspects environnementaux, sociaux et économiques de la pêche. Plusieurs projets Naturland contribuent à améliorer les conditions de travail et le bien-être de la communauté des pêcheurs. Pour en savoir plus sur Naturland.

