

# HOMARD BLEU

*Les Viviers de Noirmoutier*



## HOMARD BLEU

Le homard breton se distingue facilement par sa couleur bleue nuit et des petites taches jaunes sur la tête. Le breton est charnu et ferme en bouche. Sa chair, très réputée, en fait le plus fin des fruits de mer.

Il évolue dans les eaux froides de l'Europe principalement en Bretagne.

Il interagit avec une protéine, la crustacyanine, pour donner une couleur bleue qui contribue à camoufler l'animal aux yeux de ses prédateurs.

une saveur douce et délicate, avec des notes sucrées et un léger goût de mer.

**Techniques de pêche:** *Casier*

**Zone de pêche:** ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

**Nom commun :** *Homard bleu*

**Nom scientifique :**  
*Homarus gammarus*

**Nom commercial :** *Homard breton/ Homard bleu*

**Saisonnalité:**

**Printemps :** *Grande période d'abondance*

**Été :** *Grande période d'abondance*

**Automne :** *Bonne période d'abondance*

**Hiver :** *Produit disponible*

# HOMARD BLEU

*Les Viviers de Noirmoutier*



## HOMARD BLEU ( lebendig / gekocht )

Der bretonische Hummer ist leicht an seiner nachtblauen Farbe und den kleinen gelben Flecken auf dem Kopf zu erkennen. Der bretonische Hummer ist fleischig und fest im Mund. Sein Fleisch ist sehr berühmt und macht ihn zur feinsten aller Meeresfrüchte.

Er lebt in den kalten Gewässern Europas, hauptsächlich in der Bretagne.

Es interagiert mit einem Protein, dem Crustacyanin, um eine blaue Farbe zu erzeugen, die dazu beiträgt, das Tier vor den Augen seiner Räuber zu tarnen.

Ein milder und delikater Geschmack mit süßen Noten und einem leichten Meeresgeschmack.

Fangtechniken: Reuse

Fanggebiet: ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

**Gewöhnliche Benennung:**

**Blauer Hummer**

**Wissenschaftlicher Name:**

**Homarus gammarus**

**Handelsname:**

**Bretonischer Hummer/  
Blauer Hummer**

**Saisonalität:**

**Frühling: Große Zeit des  
Überflusses**

**Sommer: Große Zeit des  
Überflusses**

**Herbst: Gute Zeit des  
Überflusses**

**Winter: Produkt verfügbar**