

OMBRINE

Les Viviers de Noirmoutier



OMBRINE (entière / filet)

L'ombrine possède un corps allongé, comprimé latéralement, le profil du dos est bombé et la tête arrondie.

Elle est reconnaissable par sa mâchoire inférieure. Cet organe lui sert à trouver sa nourriture sur le fond.

Vorace et carnassière, elle se nourrit essentiellement de petites crevettes, de vers et d'autres invertébrés qu'elle trouve en fouillant les fonds sableux ou vaseux. Dans certaines régions côtières, il a été observé que le marbré défend farouchement son territoire contre les intrus, y compris d'autres poissons et même des plongeurs.

Sa chair est fine et savoureuse, un goût proche du bar !

Techniques de pêche: Petit chalut

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

Nom commun : *Ombrine*

Nom scientifique :

Umbrina cirrosa

Nom commercial :

Ombrine

Saisonnalité:

Printemps : Bonne période d'abondance

Été : Produit disponible

Automne : Produit disponible

Hiver : Bonne période d'abondance

OMBRINE

Les Viviers de Noirmoutier



OMBRINE (entière / filet)

Der Saibling hat einen länglichen, seitlich zusammengedrückten Körper, ein gewölbtes Rückenprofil und einen abgerundeten Kopf.

Sie ist an ihrem Unterkiefer erkennbar. Dieses Organ dient ihm dazu, seine Nahrung am Boden zu finden. Sie ist gefräßig und fleischfressend und ernährt sich hauptsächlich von kleinen Garnelen, Würmern und anderen Wirbellosen, die sie beim Durchwühlen des sandigen oder schlammigen Bodens findet. In einigen Küstenregionen wurde beobachtet, dass der Marmorierete sein Revier vehement gegen Eindringlinge, darunter auch andere Fische und sogar Taucher, verteidigt.

Sein Fleisch ist fein und wohlschmeckend, ein Geschmack, der dem des Wolfsbarsches ähnelt!

Fangtechniken: Kleines Schleppnetz

Fanggebiet: ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

Gewöhnlicher Name:
Umberfisch

Wissenschaftlicher Name:
Umbrina cirrosa
Handelsname:
Umbrorina

Saisonalität:

Frühling: Gute Zeit des Überflusses.

Sommer: Produkt erhältlich

Herbst: Produkt erhältlich

Winter: Gute Zeit des Überflusses