

BAR

Les Viviers de Noirmoutier



BAR (Filet / entier)

ECOLABEL / IKEJIME / LIGNE / SELECTION

On trouve le bar européen dans les eaux côtières tempérées et subtropicales de l'océan Atlantique, de la mer du Nord et de la mer Méditerranée. Il préfère les zones rocheuses, les estuaires, les ports et les lagunes,

Dans certaines régions, il a été observé que les bars européens forment des bancs ou des groupes lorsqu'ils chassent. Ces groupes peuvent comprendre plusieurs individus qui coopèrent pour encercler et capturer leurs proies plus efficacement.

Il offre un goût délicat et savoureux, avec une texture ferme et une belle polyvalence en cuisine.

Nom commun : *Bar*

Nom scientifique :

Dicentrarchus labrax

Nom commercial : *Bar, Loup (en Méditerranée)*

Saisonnalité:

Printemps : *Produit disponible*

Été : *Produit disponible*

Automne : *Produit disponible*

Hiver : *Produit disponible*

Techniques de pêche:

Ligne ou Senne

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

BAR

Les Viviers de Noirmoutier



SEABASS

ECOLABEL / IKEJIME / LIGNE / SELECTION

The European sea bass is found in the temperate and subtropical coastal waters of the Atlantic Ocean, the North Sea and the Mediterranean Sea. It prefers rocky areas, estuaries, harbours and lagoons,

In certain regions, European sea bass have been observed to form shoals or groups when hunting.

These groups may include several individuals who cooperate to surround and capture their prey more effectively.

It offers a delicate, flavoursome taste, with a firm texture and great versatility in the kitchen.

Fishing techniques: Line or Seine

Fishing area: NSA, Bay of Biscay 27.VIIIA

Common name: Sea bass

Scientific name:

Dicentrarchus labrax

Commercial name: Sea bass (in the Mediterranean)

Seasonality:

Spring: Product available

Summer: Product available

Autumn: Product available

Winter: Product available