

CREVETTE BOUQUET

Les Viviers de Noirmoutier



CREVETTE BOUQUET

Le bouquet crevette rose de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est une spécialité culinaire renommée de la région vendéenne. Les crevettes sont pêchées au large des côtes et sont souvent commercialisées fraîches. Elles se distinguent par leur chair délicate et savoureuse ainsi que par leur couleur rosée caractéristique.

Les crevettes roses ont une saveur légèrement sucrée et salée, avec des notes subtiles de fruits de mer qui leur sont propres. Leur chair est tendre et juteuse, ce qui les rend particulièrement agréables à déguster.

Techniques de pêche: *Casier*

Zone de pêche: *Origine locale Saint Gilles Croix de Vie*

Nom commun : *Crevette bouquet, grande crevette rose*

Nom scientifique : *Palaemon serratus*

Nom commercial : *Crevette bouquet*

Saisonnalité:

Printemps : *Période d'abondance*

Été : *Période d'abondance*

Automne : *Grande période d'abondance*

Hiver : *Période d'abondance*

LOCAL SHRIMPS

Les Viviers de Noirmoutier



LOCAL SHRIMPS

The pink shrimp bouquet from Saint-Gilles-Croix-de-Vie is a renowned culinary speciality from the Vendée region. The prawns are caught off the coast and are often sold fresh. They are distinguished by their delicate, flavoursome flesh and characteristic pink colour.

Prawns have a slightly sweet and salty flavour, with subtle seafood notes of their own. Their tender, juicy flesh makes them particularly enjoyable to eat.

Fishing technique: Trap

Fishing area: FAO27 VIII, Bay of Biscay

Common name: Bouquet shrimp, large pink shrimp
 Scientific name: *Palaemon serratus*
 Commercial name: Bunch prawn

Seasonality:

Spring: Period of abundance

Summer: Period of abundance

Autumn: Great period of abundance

Winter: Period of abundance