

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



LIVE BLUE LOBSTERS

Breton lobsters are easily distinguished by their midnight blue colour and small yellow spots on the head. Breton lobsters are fleshy and firm on the palate. Its highly prized meat makes it the finest of all seafood. It grows in the cold waters of Europe, mainly in Brittany.

It interacts with a protein, crustacyanin, to give a blue colour that helps camouflage the animal in the eyes of predators.

a mild, delicate flavour, with sweet notes and a slight taste of the sea.

Fishing techniques: Trap

Fishing area: ANE, Bay of Biscay 27.VIIIA

Common name: Blue lobster

Scientific Name: *Homarus gammarus*

Commercial name: Breton Lobster/Blue Lobster

Seasonality:

Spring: Great period of abundance

Summer: Great period of abundance

Autumn: Good period of abundance

Winter: product available