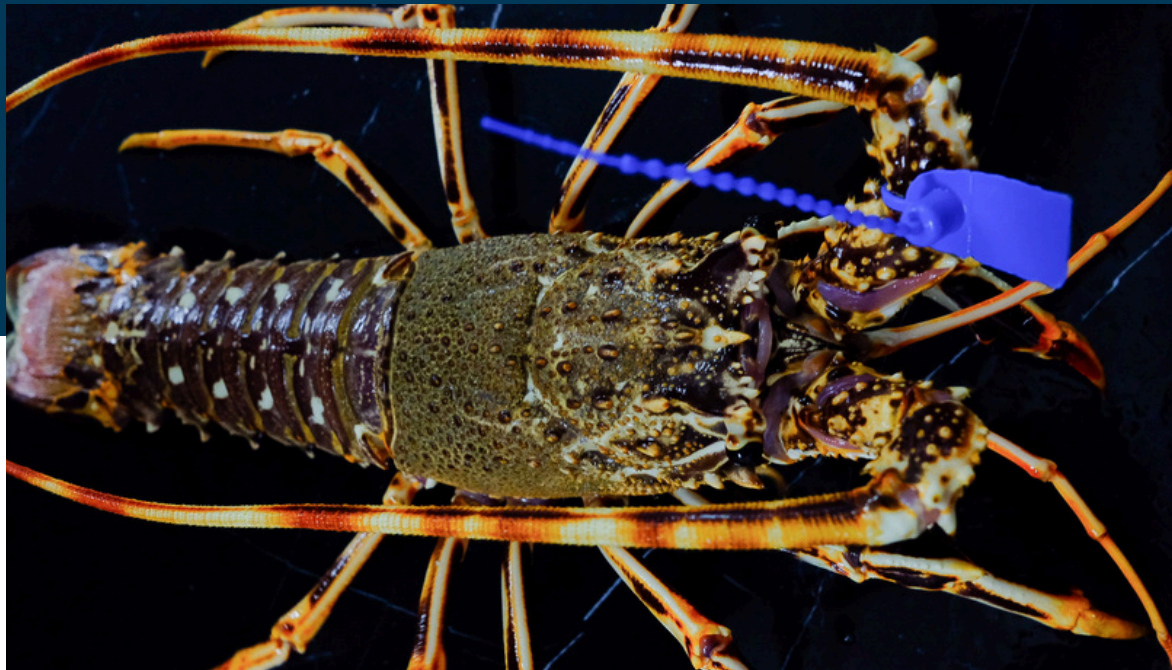


LANGOUSTE ROYALE

Les Viviers de Noirmoutier



LANGOUSTE ROUGE

Elle préfère les fonds rocheux ou sablonneux jusqu'à des profondeurs d'environ 150 mètres, où elle peut se cacher dans des crevasses ou des terriers. Son abondance dans les eaux chaudes de la Méditerranée en a fait un aliment précieux pour les populations locales depuis des siècles.

La langouste commune est appréciée pour sa chair tendre, délicate et savoureuse, avec une saveur douce et légèrement sucrée. La chair de la langouste a une saveur naturellement douce et délicate qui est souvent décrite comme subtile et raffinée. Cette saveur délicate permet à la langouste de s'harmoniser avec une variété d'assaisonnements et d'accompagnements sans submerger son goût naturel.

Techniques de pêche: *Casier*

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

Nom commun : *Langouste rouge*

Nom scientifique : *Palinurus elephas*

Nom commercial : *Langouste rouge, Langouste royale*

Saisonnalité:

Printemps : *Grande période d'abondance*

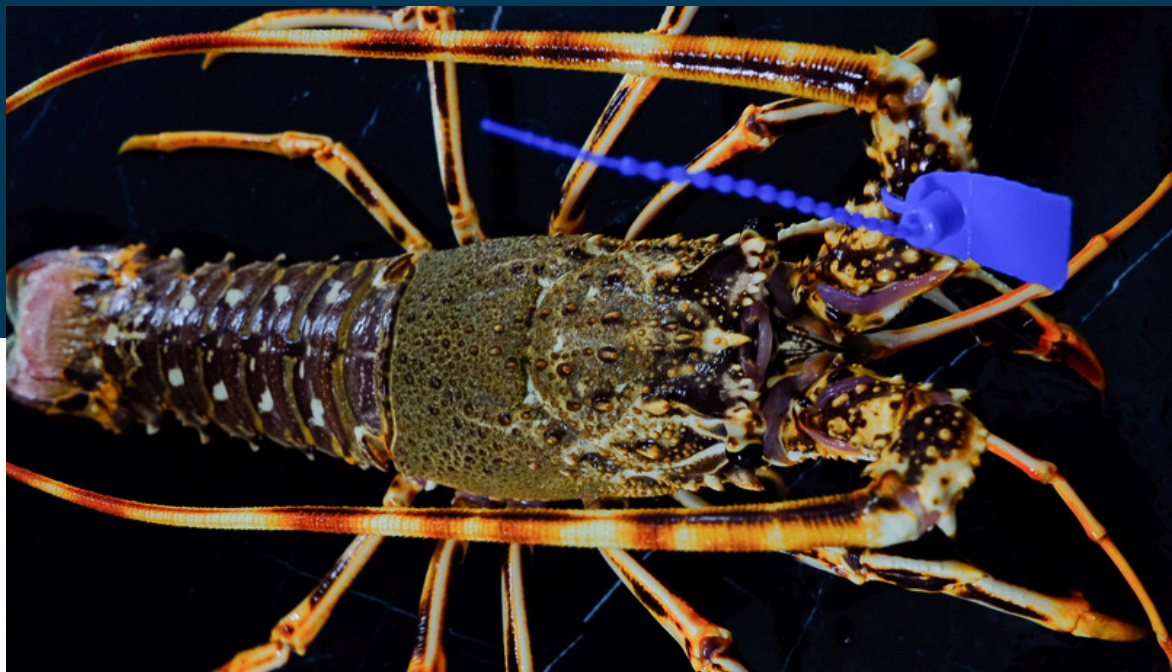
Été : *Grande période d'abondance*

Automne : *Bonne période d'abondance*

Hiver : *Bonne période d'abondance*

LANGOUSTE ROYALE

Les Viviers de Noirmoutier



It prefers rocky or sandy bottoms to depths of around 150 metres, where it can hide in crevices or burrows. Its abundance in the warm waters of the Mediterranean has made it a precious food for local populations for centuries.

The common lobster is prized for its tender, delicate and flavoursome meat, with a mild, slightly sweet taste. Lobster meat has a naturally mild, delicate flavour that is often described as subtle and refined. This delicate flavour allows lobster to complement a variety of seasonings and accompaniments without overwhelming its natural taste.

Fishing technique: Trap

Fishing area: NSA, Bay of Biscay 27.VIIIA

Common name: Red spiny lobster
 Zoological Name: *Palinurus elephas*
 Commercial name:
 Langouste rouge,
 Langouste royale

Seasonality:

Spring: Great period of abundance
 Summer: Great period of abundance
 Autumn: Good season of abundance
 Winter: Good period of abundance