

MAIGRE

Les Viviers de Noirmoutier



MAIGRE (entier / reconstitué)

Poisson avec une longue histoire en Méditerranée. Il était considéré comme un poisson noble et était apprécié des Romains pour sa saveur délicate et sa chair ferme.

Le maigre est un poisson qui peut être trouvé dans les estuaires, les lagunes et les zones rocheuses, où il se nourrit principalement de poissons et de crustacés.

Le maigre est un poisson maigre riche en protéines de haute qualité, il offre une saveur riche et succulente, une texture ferme et juteuse, et une polyvalence en cuisine qui en font un choix apprécié.

Techniques de pêche: Ligneur, chalut, fileyeur

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

Nom commun : Maigre

Nom scientifique :
Argyrosomus regius

Nom commercial :
Maigre

Saisonnalité:

Printemps : *Produit disponible*

Été : *Grande période d'abondance*

Automne : *Produit disponible*

Hiver : *Produit disponible*

MAIGRE

Les Viviers de Noirmoutier



MEAGRE (whole / reconstituted)

A fish with a long history in the Mediterranean. It was considered a noble fish and was appreciated by the Romans for its delicate flavour and firm flesh.

Lean is a fish that can be found in estuaries, lagoons and rocky areas, where it feeds mainly on fish and crustaceans.

Lean is a lean fish rich in high-quality protein, and its rich, succulent flavour, firm, juicy texture and versatility in the kitchen make it a popular choice.

Fishing techniques: Troll, trawl, gillnet

Fishing area: ANE, Bay of Biscay 27.VIIIA

Common name: Lean

Scientific name:

Argyrosomus regius

Commercial name :

Lean

Seasonality:

Spring: Product available

Summer: Great period of abundance

Autumn: Product available

Winter: Product available