

MAQUEREAU

Les Viviers de Noirmoutier



MAQUEREAU

Le maquereau est une des espèces marines les plus riches en acides gras oméga-3. C'est un poisson très apprécié dans de nombreuses cuisines à travers le monde.

C'est une espèce pélagique grégaire, que l'on peut rencontrer de la surface jusqu'à 200 m de profondeur. Au printemps il migre vers le sud le long des côtes françaises. Très rapide, il nage parfois la bouche ouverte.

Le maquereau a une saveur distincte et riche qui est souvent décrite comme robuste et prononcée. Sa chair est riche en huiles naturelles, ce qui lui confère une saveur intense et savoureuse.

Techniques de pêche: *Ligne ou Senne*

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

Nom commun : *Maquereau*

Nom scientifique : *Scomber scombrus*

Nom commercial : *Maquereau*

Saisonnalité:

Printemps : *Grande période d'abondance*

Été : *Grande période d'abondance*

Automne : *Bonne période d'abondance*

Hiver : *Produit disponible*

MAQUEREAU

Les Viviers de Noirmoutier



MACKEREL

Mackerel is one of the marine species richest in omega-3 fatty acids. It is a fish much appreciated in many cuisines around the world.

It is a gregarious pelagic species that can be found from the surface to a depth of 200 metres. In spring it migrates southwards along the French coast. They are very fast and sometimes swim with their mouths open.

Mackerel has a distinct, rich flavour that is often described as robust and pronounced. Its flesh is rich in natural oils, giving it an intense, flavoursome taste.

Fishing techniques: Line or Seine

Fishing area: NSA, Bay of Biscay 27.VIIIA

Common name: Mackerel
Scientific name: Scomber scombrus

Commercial name: Mackerel

Seasonality:

Spring: Great period of abundance

Summer: Great period of abundance

Autumn: Good season of abundance

Winter: Product available