

# MERLAN

*Les Viviers de Noirmoutier*



## MERLAN ( Entier ou en filet )

Er kommt in der Regel in Tiefen von bis zu 200 Metern vor.

In der Küche ist er ein sehr vielseitiger Fisch. Sein zartes, weißes Fleisch wird für seinen feinen Geschmack geschätzt, was ihn zu einer beliebten Zutat in vielen Gerichten macht, z. B. für "Fish and Chips" in Großbritannien.

Er bietet einen subtilen und leichten Geschmack, was ihn für eine Vielzahl von Gerichten geeignet macht. Sein milder Geschmack wird oft von denjenigen geschätzt, die Fische mit milderem Geschmacksprofilen bevorzugen.

**Fangtechniken: Leine oder Wade**

**Fanggebiet: ANE, Golfe de Gascogne**

**27.VIIIA**

**Gewöhnlicher Name:**

**Wittling**

**Wissenschaftlicher Name:**

**Merlangius merlangus**

**Handelsname: Wittling**

**Saisonalität:**

**Frühling: Gut**

**Periode des Überflusses**

**Sommer: Gute Zeit des**

**Überflusses**

**Herbst: Große Zeit des**

**Überflusses**

**Winter: Große Zeit des**

**Überflusses**

# MERLAN

*Les Viviers de Noirmoutier*



## WHITING ( Whole or fillet )

It is generally found at depths of up to 200 metres.

It is a very versatile fish in the kitchen. Its tender white flesh is appreciated for its delicate flavour, making it a popular ingredient in many dishes, including fish and chips in the UK.

Its subtle, light flavour makes it suitable for a wide variety of culinary preparations. Its mild flavour is often appreciated by those who prefer fish with milder flavour profiles.

**Fishing techniques: Line or Seine**

**Fishing area: NSA, Bay of Biscay 27.VIIIA**

Common name: Whiting  
Scientific name: Merlangius  
merlangus  
Trade name: Whiting

Seasonality:

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