

MERLU

Les Viviers de Noirmoutier



MERLU (entier / filet de queue, filet de dos)

Il vit entre 100 et 600 m de profondeur. Le merlu effectue des migrations qui sont encore mal connues.

Le dos de merlu est une excellente alternative au dos de cabillaud, ce poisson dit maigre, peu calorique, constitue une bonne source de protéines.

Le merlu offre une saveur douce et agréable qui est moins prononcée que celle d'autres poissons.

Le merlu est un poisson polyvalent qui peut être cuisiné de différentes manières. Il est délicieux grillé, poché, frit, cuit au four ou utilisé dans des soupes et des ragoûts. Sa saveur douce lui permet également de se marier facilement avec une grande variété d'épices, d'herbes et de sauces.

Techniques de pêche: *Ligne ou petit Chalut*

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

Nom commun : Merlu

Nom scientifique :
Merluccius merluccius

Nom commercial :
Merlu, colin, merluchon ou colinot

Saisonnalité:

Printemps : Grande période d'abondance

Été : Grande période d'abondance

Automne : Grande période d'abondance

Hiver : Grande période d'abondance

MERLU

Les Viviers de Noirmoutier



HAKE (whole / tail fillet, back fillet)

They live at depths of between 100 and 600 metres.

The migrations of hake are still poorly understood.

The back of hake is an excellent alternative to the back of cod. This low-calorie fish is a good source of protein.

Hake has a mild, pleasant flavour that is less pronounced than that of other fish.

Hake is a versatile fish that can be cooked in a variety of ways. It is delicious grilled, poached, fried, baked or used in soups and stews. Its mild flavour also makes it easy to combine with a wide variety of spices, herbs and sauces.

Fishing techniques: Line or small trawl

Fishing area: NSA, Bay of Biscay 27.VIIIA

Common name: Hake

Scientific name:

Merluccius merluccius

Commercial name:

Hake, Hake, Hake or
Hakehook

Seasonality:

Spring: Great period of
abundance

Summer: Peak
abundance

Autumn: Peak season

Winter: Peak season