

MULET NOIR

Les Viviers de Noirmoutier



MULET NOIR

Il se caractérise par son corps allongé et fuselé, avec une tête aplatie et une bouche proéminente. Sa couleur varie du gris argenté au bleu-vert sur le dos, avec un ventre argenté.

Le mullet noir est un poisson herbivore qui se nourrit principalement d'algues, de plantes aquatiques, de débris organiques et de petits organismes benthiques. Il utilise ses dents en forme de peigne pour brouter les algues des roches et des substrats.

Le mullet noir est apprécié pour sa chair blanche et ferme, qui a un goût doux et délicat. Il peut être préparé de nombreuses façons, notamment grillé, poêlé, cuit au four, ou utilisé dans des plats tels que les soupes, les ragoûts et les currys.

Techniques de pêche : Senne, filet

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

Nom commun : Mulet noir

Nom scientifique : *Mugil cephalus*

Nom commercial : Mulet noir

Saisonnalité:

Printemps : Produit disponible

Été : Produit disponible

Automne : Produit disponible

Hiver : Produit disponible

MULET NOIR

Les Viviers de Noirmoutier



GREY MULLET

It is characterised by its elongated, streamlined body, flattened head and prominent mouth. Its colour varies from silvery grey to blue-green on the back, with a silvery belly.

The black mullet is a herbivorous fish that feeds mainly on algae, aquatic plants, organic debris and small benthic organisms. It uses its comb-like teeth to graze on algae on rocks and substrates.

Black mullet is prized for its firm white flesh, which has a mild, delicate flavour. It can be prepared in many ways, including grilled, pan-fried, baked, or used in dishes such as soups, stews and curries.

Fishing techniques : Senne, filet

Fishing zone :ANE, Golfe de Gascogne 27.VIIIA

Common name: Grey mullet

Scientific name: *Mugil cephalus*

Commercial name: Grey Mullet

Seasonality:

Spring: Product available

Summer: Product available

Autumn: Product available

Winter: Product available