# THON GERMON

Le germon est capturé dans le sud-ouest du Pacifique central près de Fidji et des îles Cook (FAO 71, 77,81) à l'aide de palangres à hameçons circulaires pour capturer le germon. La belle couleur rose de ce germon le distingue des autres espèces de thon rouge foncé. Grâce à la méthode de traitement « Frozen at Sea », le thon est de qualité constante et la couleur rose reste après décongélation. Le goût doux et doux de ce poisson le rend approprié pour différentes préparations, telles que le sashimi ou le gril ou le barbecue.

Le germon se trouve dans toutes les mers (sub) tropicales et tempérées. C'est une espèce de thon relativement petite. Le germon est l'une des rares espèces de thon à ne pas être capturée au filet. Avec l'utilisation de palangres qui atteignent une profondeur de 300 à 400 mètres, les thons adultes sont capturés individuellement.

## Specifications du produit

| | |
|---|---|
| **Nom Latin:** | Thunnus alalunga |
| **Apparance:** | Disponible sous forme de produit réfrigéré |
| **Certification:** | This product is MSC certified |
| **Options de forme:** | • Dos<br>• Steaks<br>• Cubes<br>• Tronçon<br>• Blocs Saku |
| **Caractéristiques:** | • Sans peau<br>• Sans arêtes |
| **Emballage:** | • Vrac réfrigéré en tempex<br>• Convient aux emballages MAP |

## ORIGINE

FAO71, 77 et 81
Fidji et les îles Cook

## SAISON DE CAPTURE

Avril - septembre (70% du volume)
Approvisionnement toute l'année en produits surgelés et réfrigérés

## METHODE DE PECHE

La pêcherie de thon germon aux Fidji utilise des palangres (certifiée MSC). La palangre est la pêche à la palangre avec des hameçons appâtés attachés à intervalles au moyen d'un grand nombre de lignes secondaires appelées avançons. Les hameçons circulaires sont utilisés pour réduire la quantité de prises accessoires et pour s'assurer que l'hameçon ne se retrouve pas dans l'estomac du poisson. Les lignes sont fixées à des profondeurs spécifiques pour empêcher les prises accessoires de juvéniles et d'espèces de requins. Les pêcheurs et autres membres d'équipage des bateaux sont spécialement formés et équipés pour sauver les tortues et les mammifères marins capturés par inadvertance.

## CERTIFICAT DE DURABILITE

Le Marine Stewardship Council (MSC) est une organisation internationale à but non lucratif qui a développé un système de certification pour la pêche durable des captures sauvages. La norme MSC se compose de trois principes fondamentaux que chaque pêcherie doit démontrer qu'elle respecte: stocks de poissons durables, minimisation de l'impact environnemental et gestion efficace. Pour en savoir plus sur **MSC**.

**ANOVA SEAFOOD BV**
P.O. Box 3360
5203 DJ 's-Hertogenbosch

Hambakenwetering 3
5231 DD 's-Hertogenbosch
The Netherlands

+31 73 7502000
anova@anovaseafood.nl
www.anovaseafood.nl