LIEU NOIR

Notre lieu noir frais est capturé en Norvège et en Islande (FAO 27) avec des filets maillants et des filets similaires. Toutes les méthodes sont approuvées par MSC.

Le lieu noir a un goût plus caractéristique que la plupart des poissons blancs. Il existe de nombreuses façons de préparer le lieu noir. Sa riche saveur de poisson rend le lieu noir idéal pour les plats épicés et les plats aux saveurs fortes et pleines. Le lieu noir est souvent négligé en raison de la couleur plus foncée de sa chair crue, bien que le poisson devienne plus claire après la cuisson.

Specifications du produit

Nom Latin:	Pollachius Virens
Apparance:	Disponible en tant que produit frais
Certification:	

Options de forme:	• Dos • Filets • Portions • Queues • Flancs • Poisson entier (vidé et décapité)
Caractéristiques:	• Sans peau • Sans arêtes • Avec arêtes ventrales
Emballage:	• Boîtes

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