



Aiglefin

Melanogrammus aeglefinus

L'aiglefin, un membre de la famille de la morue, est un poisson de l'Atlantique Nord à chair blanche, ferme et humide et avec une saveur délicate. L'aiglefin est pêché dans les eaux froides et limpides de la côte. Il est expédié aux quatre coins du monde et vendu sous forme fraîche, congelée ou fumée. Les installations de transformation sont agréées et exploitées pour répondre aux normes internationales d'assurance qualité garantissant ainsi un produit à la fois sain, salubre et de haute qualité. Récolte côtière de mai à octobre et hauturière à l'année. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Récolté en vertu de la réglementation canadienne sur la gestion des pêches et dans le cadre du Plan fédéral de gestion intégrée des pêches (PGIP). Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Formes du produit

Frais : entier, HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré avec tête), filets.

Congelé : entier, HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré avec tête), filets.

Salé

Fumé