



Capelan

Mallotus villosus

À la limite de l'est du Canada, à Terre-Neuve-et-Labrador, tout le monde connaît la période de la fraie du capelan. Au milieu de l'été, lorsque le capelan roule sur les plages, les gens de la région croient qu'il amène des conditions météorologiques comme le froid, la pluie, la bruine et le brouillard. Riche en acides gras oméga-3, ce poisson de petite taille au corps élancé est sain et savoureux. Les gens de la région le cuisinent frit, mariné, grillé directement sur le feu, séché et salé. Le capelan est également prisé pour ses œufs (masago), couramment utilisés dans les sushis, principalement exportés vers l'Asie. Récolte de juin à juillet. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Le capelan est récolté en vertu de la réglementation canadienne sur la gestion des pêches, et fait partie 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

Congelé : mâle, femelle

Fumé

Séché