



Flétan, atlantique

Hippoglossus hippoglossus

Le flétan de l'Atlantique est un poisson très recherché pour son goût délicat et sucré, sa texture friable ainsi que ses bienfaits sur la santé. De plus, il est particulièrement apprécié par les amateurs de poisson. Le flétan de l'Atlantique vit dans les eaux boréales et subarctiques fraîches au large des côtes de Terre-Neuve-et-Labrador, de la Nouvelle-Écosse et du golfe du Saint-Laurent. Il habite les bas-fonds des eaux le long de la rive et peut se trouver à des profondeurs allant de plus de 1000 mètres dans les eaux au large des côtes. Le flétan est le plus grand des poissons plats. À l'état sauvage, il peut atteindre une longueur de 2,5 mètres et peser plus de 300 kilogrammes. C'est un poisson à texture ferme, dont la chair est blanche et nutritive. Le flétan a peu d'arêtes, ce qui le rend particulièrement facile à travailler pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine à la maison, partout dans le monde.

Durabilité et Certifications

De nombreuses pêcheries de flétan de l'Atlantique sont certifiées par le Marine Stewardship Council (MSC). Tous les flétans sont pêchés en vertu de la réglementation canadienne sur la gestion des pêches. Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).



Formes du produit

Frais : filets, HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré sans tête), en darne

Congelé : filets, HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré sans tête), en darne