



# Flétan, du Groenland (Turbot)

*Reinhardtius hippoglossoides*

Le flétan noir est capturé dans les régions les plus septentrionales du golfe du Saint-Laurent et des Grands Bancs de Terre-Neuve-et-Labrador. En raison des températures froides préférées par ce poisson, sa croissance est lente. Pour cette raison, sa chair est ferme et il a une excellente saveur. La chair blanche immaculée du flétan du Groenland est dense et contient très peu d'arêtes, la saveur est douce et riche, il fait ainsi des merveilles en cuisine. Récolte côtière de mai à octobre et hauturière toute 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

Congelé : têtes, queues.