



Merlu

Merluccius bilinearis

Le merlu argenté habite les grandes profondeurs dans les eaux chaudes de l'Atlantique Nord-Est et il abonde sur le plateau néo-écossais. Il a tendance à avoir une saveur très douce et légèrement sucrée, sa chair est d'une couleur crème à légèrement rosée avec une texture un peu grossière et aqueuse. Le merlu argenté a une saveur similaire à celle de la morue, mais plus subtile, une chair à la texture plus tendre et ses tranches sont plus petites. Ce poisson maigre et polyvalent est délicieux cuit au four, pané et frit, ou dans des soupes et des ragoûts. Essayez également en grillade ou au four en entier. 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 sans tête), filets

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