



Morue, atlantique

Gadus morhua

La morue a besoin d'eaux froides et profondes pour se développer et c'est exactement ce qu'elle fait, dans l'océan glacé de l'Atlantique Nord canadien. La morue a une saveur douce et une chair blanche, maigre avec de gros flocons distincts. Du «fish-and-chips» à la bière (poisson frit à la bière et frites) traditionnel, en passant par le «Bacalao» (morue à la portugaise) jusqu'aux plats exécutés par les meilleurs restaurants du monde, sa polyvalence en application culinaire fait de ce poisson un favori des amateurs de cuisine à la maison et des chefs professionnels. Récolte de juin à février. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Les Projets d'amélioration des pêcheries (Fishery Improvement Projects-FIP) en mise en place pour les pêcheries de la morue de la sous-division 3Ps et celle du Nord. 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 : HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré sans tête), filets, longues, langues, queues

Congelé : HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré sans tête), filets, longues, queues, joues, langues, en bloc, haché, salé.

SEM : HOG (éviscéré avec tête), H&G (éviscéré sans tête).

Salé : salé humide, légèrement salé