



Pétoncles

Placopecten magellanicus/Chlamys islandica

Qu'il soit bardé au bacon ou délicatement habillé par des maîtres culinaires, il n'y a rien de plus luxueux qu'un pétoncle. Ce crustacé entièrement naturel est classé en deux grands groupes : les pétoncles de baie et les pétoncles géants. Le pétoncle de baie est plus petit et se trouve généralement dans les eaux peu profondes des baies et des estuaires de la côte est du Canada et sa saison haute est à l'automne. Sa texture délicate et tendre ainsi que sa saveur sucrée diffèrent des pétoncles géants. Les pétoncles géants sont récoltés dans les eaux profondes et froides à l'année et sont généralement vendus décoquillés. Leur texture est plus moelleuse et leur chair a un goût sucré lorsqu'ils sont sautés, grillés ou pochés. La saison des récoltes varie selon les régions. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

La plupart des pétoncles récoltés sont certifiés par le Marine Stewardship Council (MSC). Tous les pétoncles sont récoltés en vertu de la réglementation canadienne sur la gestion des pêches et les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).



Formes du produit

Frais : chair

Congelé : chair, SEM chair, en demi-coquilles (chair, chair et œufs, chair et œufs et la noix), congelé en bloc, en sauce, bardé de bacons