



Sébaste

Sebastes fasciatus/Sebastes mentella

Le sébaste, également connu sous le nom de perche rose, est retrouvé dans les bassins profonds et tout le long du bord du plateau continental au large de la côte atlantique. Le sébaste est pêché à l'année et est rapidement transformé et surgelé pour en préserver la fraîcheur. Le sébaste a une chair humide et ses filets de texture modérément ferme, sont maigres, succulents et friables. Il a une saveur délicate et légèrement sucrée qui s'agrémentent bien à une variété de sauces. Il est riche en protéines et faible en matières grasses, ce qui en fait un excellent choix pour les consommateurs soucieux de leur santé. Récolté et disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Certaines pêcheries de sébastes sont certifiées par le Marine Stewardship Council (MSC) et d'autres font partie des Projets d'amélioration des pêcheries (Fisheries Improvement Projects-FIP). Tous les sébastes sont récoltés 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 : entier, filets, H&G
(éviscéré sans tête)

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