



Maquereau, atlantique

Scomber scombrus

Le maquereau est un petit poisson-fourrage et se retrouve sur les tables du monde entier. C'est un poisson de consommation important des deux côtés de l'Atlantique et on le retrouve sous formes fraîches, congelées, fumées et salées. Ce beau poisson gras est une source riche en acides gras oméga-3 et regorge de vitamines et de minéraux essentiels. Le maquereau a une saveur riche et prononcée ce qui en fait un poisson respecté par les chefs et les amateurs de cuisine grâce à ce goût très particulier. Dans les eaux canadiennes, il est pêché commercialement de la baie de Fundy jusqu'au Labrador. Récolté de juin à décembre. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Récolté 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

Congelé – entier, filets, HOG
(éviscéré avec tête)

Salé

Fumé