|  |  |
| --- | --- |
|  | **Technische fiche** |
|  |
| **Productomschrijving:****PLADIJS / SCHOL*****Pleuronectes platessa*** |
| **Eigenschappen**: | Pladijs of schol is een platvis, gekenmerkt door de oranje-rode stippen, met de beide ogen op de rechterzijde van het lichaam. Deze bodemvis brengt zijn leven door op zanderige of modderige zeebodems.  |
| **Herkomst:** | Zijn leefgebied strekt zich uit van de Middellandse Zee en de Zwarte Zee, langs de Atlantische kusten tot de Barentszzee. Hij komt ook veelvuldig voor in IJsland en Groenland. De pladijs / schol voelt zich zowel goed in de warme wateren van de Noord-Afrikaanse kusten als in de ijzige wateren van de Barentszzee. Het belangrijkste gebied voor de pladijs/schol is weliswaar de Noordzee en omliggende wateren, dus ergens is hij toch wel een beetje als "onze pladijs/schol" te beschouwen. 75% van de jonge pladijzen/schollen uit de Noordzee groeien op in de Waddenzee. Vanaf het 2de levensjaar zullen ze zich verder en verder van de kust begeven en vanaf hun 4de levensjaar verspreiden ze zich over de hele Noordzee. In 2020 werd door Belgische vissers 2.163 ton aangeland in Belgische havens met een gemiddelde prijs van €2,21/kg. |
| **Paaitijd** | Afhankelijk van de stock duurt het voor een mannelijke pladijs 2 tot 6 jaar om geslachtsrijp te worden. Vrouwtjes doen er 3 tot 7 jaar over en meten dan in het Kanaal en de Noordzee 30 cm en in de Golf van Biskaje 27 cm. De voortplanting vindt plaats in verschillende periodes van het jaar, afhankelijk van de stock waartoe de schol behoort. Voor de Noordzee is dat van januari tot april. |
| **Meer algemene info:** | <http://www.zeevruchtengids.org/nl/pladijs-schol> / Sportvisserij Nederland / [www.geofish.be](http://www.geofish.be)  |
| **In te vullen door de chef** |
| **Houdbaarheid / THT** | Vers aangeleverd: Diepgevroren: |
| **Rendement:** |  |
| **Eigen bevindingen:** |  |
| **\*Toepassingen:** | RAUW – POCHEREN – FRITUREN – BAKKEN – STOVEN – STOMEN – IN FUMETS |
| **\*Wat denkt u?:**  | Zou u dit product op uw à la carte zetten? : JA / NEENZou u dit product in uw menu verwerken? : JA / NEEN |
| Info: VLIZ. Het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ – [www.vliz.be](http://www.vliz.be)) ILVO. Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek [www.ilvo.vlaanderen.be](http://www.ilvo.vlaanderen.be)  |

\*Schrappen wat niet past NorthSeaChefs 2020