|  |  |
| --- | --- |
|  | **Technische fiche** |
|  |
| **Productomschrijving:**  **Engelse poon**  ***Chelidonichthys cuculus*** |
| **Eigenschappen**: | Ponen zijn aangepast voor een leven op de zeebodem: hun buikvinnen zijn omgevormd tot tastorganen waarmee ze ook over de bodem kunnen ‘lopen’. Ze hebben een driehoekige kop die verstevigd is met beenplaten en een brede bek. De Engelse poon is doorgaans geslachtsrijp vanaf 25 cm en worden zo’n 50cm groot. Engelse poon is op e rugzijde helrood gekleurd, aan de buikzijde is hij roze-wit en de borstvinnen zijn rood en wit gekleurd. |
| **Herkomst:** | De voornaamste poonvangsten worden geregistreerd in het Engels Kanaal, de Noordzee en de wateren ten westen van het Verenigd Koninkrijk. Engelse Poon leeft op grind-, grove zand en schelpenbodems of op rotsen en dat op waterdieptes van 30 tot 250 meter. Belgische vissers landden in 2020 ruim 196 ton aan in Belgische havens, met een gemiddelde prijs van €0,70/kg. |
| **Paaitijd** | Engelse poon paait in de zomer, groeit snel en wordt vroeg geslachtsrijp vanaf een lengte van 25 cm. Het is een niet gequoteerde soort. Ponen (in het algemeen) moeten minimaal 20 cm lang zijn om aangeland te kunnen worden. Kies toch voor een iets grotere maat! |
| **Meer algemene info:** | <http://www.zeevruchtengids.org/nl/poon> / Sportvisserij Nederland / <https://geofish.be/> |
| **In te vullen door de chef** | |
| **Houdbaarheid / THT** | Vers aangeleverd: Diepgevroren: |
| **Rendement:** |  |
| **Eigen bevindingen:** |  |
| **\*Toepassingen:** | RAUW – POCHEREN – FRITUREN – BAKKEN – totSTOVEN – STOMEN – IN FUMETS |
| **\*Wat denkt u?:** | Zou u dit product op uw à la carte zetten? : JA / NEEN  Zou 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