|  |  |
| --- | --- |
|  | **Technische fiche** |
|  |
| **Productomschrijving:****PIJLINKTVIS*****Loligo vulgaris*** |
| **Eigenschappen**: | De pijlinktvissen, die ook wel ‘calamares’ worden genoemd, hebben een verlengd lichaam. Ze hebben een flinterdunne, doorzichtige interne schelp (terwijl de zeekat een dikke inwendige schelp heeft). Kleine exemplaren worden in hun geheel verkocht. De grootste worden geleegd en schoongemaakt aangeboden. De gewone pijlinktvis (Loligo vulgaris) kan tot 30-40 cm groot worden (mantel) en 1.5 kg zwaar, maar is meestal 15-20 cm lang in de handel. De middelste rijen zuignappen op de lange tentakels zijn extreem groot (tot 4 keer zo groot als die op de rijen aan de zijkant). Zo kun je de soort onderscheiden van de Noordse pijlinktvis.  |
| **Herkomst:** | In het noordoostelijk deel van de Atlantische Ocean is pijlinktvis vaak een bijvangst in bodemsleepnetten. In de gebieden waar Belgische vissers vertoeven kan men verschillende soorten pijlinktvissen aantreffen, waaronder de gewone pijlinktvis (*Loligo vulgaris*) en de Noordse pijlinktvis (*Loligo forbesi*). Gewone pijlinktvissen leven van heel ondiep water tot 500 m diepte. Belgische vissers landden in 2020 ruim 222 ton aan in Belgische havens, met een gemiddelde prijs van €5,74/kg. |
| **Paaitijd** | Gewone pijlinktvissen kennen grote seizoenale migraties, omdat ze naar dieper water voor de kust van Portugal trekken om er te overwinteren. Vanaf mei-juni komen ze terug naar de Noordzee, om er te paaien in de vroege zomer en vroege herfst. De wit-gele eierstrengen worden vastgelegd aan harde structuren op de zeebodem. Noordse pijlinktvissen paaien in het Kanaal, zowel in de wintermaanden (december-januari) als in de zomer. Pijlinktvissen in het algemeen leven tot 1 à 2 jaar. |
| **Meer algemene info:** | <http://www.zeevruchtengids.org/nl/pijlinktvis> / 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