|  |  |
| --- | --- |
|  | **Technische fiche** |
|  |
| **Productomschrijving:****ZEEBARBEEL/MUL***Mullus surmuletus**Mullus barbatus* |
| **Eigenschappen**: | Er zijn verschillende soorten zeebarbeel beschikbaar op de markt. Onder de Europese soorten vermelden we de gewone zeebarbeel ook wel rode mul genoemd (*Mullus barbatus*) en de gestreepte zeebarbeel (*Mullus surmuletus*). De twee soorten onderscheiden zich door de vorm van de kop: de gewone zeebarbeel heeft een steiler kopprofiel dan de gestreepte zeebarbeel. Bovendien heeft deze laatste strepen op de eerste rugvin, terwijl die bij de gewone zeebarbeel uniform gekleurd is.Zeebarbelen leven dicht bij de bodem. Ze kunnen tot 30-40 cm groot, 1 kg zwaar en 11 jaar oud worden. In de Atlantische Oceaan bereiken zeebarbelen geslachtsrijpheid op 1- à 2-jarige leeftijd. |
| **Herkomst:** | De gestreepte zeebarbeel leeft van aan het zuiden van Noorwegen tot aan Marokko. De gewone zeebarbeel heeft een meer zuidelijke verspreiding en is zeldzaam in het Engels Kanaal en de Noordzee. De twee soorten komen ook voor in de Middellandse Zee. Belgische vissers landden in 2020 198 ton aan in Belgische havens met een gemiddelde prijs van €2,82/kg.  |
| **Paaitijd** | Zeebarbeel is het hele jaar door verkrijgbaar. |
| **Meer algemene info:** | <http://www.zeevruchtengids.org/nl/zeebarbeel> / 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