



Características:

Este bello langostino austral de color rojo y blanco es muy sabroso y es idóneo para la barbacoa. La pesca se divide en una pesquería on-shore y off-shore. Ambas pesquerías están en un Proyecto de Mejora Pesquera (FIP) y la evaluación MSC está programada para comenzar a finales de 2017.

Nombre comercial:

Langostino Austral o Gambón argentino

Nombre científico:

Pleoticus muelleri

Familia:

Solenoceridae

Área de captura:

se distribuye desde Brasil a Argentina – FAO Atlántico Suroeste

Método de pesca:

redes de arrastre

Temporada de captura:

Prácticamente todo el año, dependiendo de la zona.

Disponible como:

Entero (HOSO), cola con piel (HLSO), pelado y desvenado (PD)
Crudo

Tamaños disponibles:

HOSO: 10/20, 20/30, 30/40 pzs/kg, HLSO: 30/55, 56/88 pzs/kg,
PD: 40/70, 70/90 pzs/kg

Detalles sobre sostenibilidad:

Tanto las pesquerías de aguas profundas como las costeras están en la fase de implementación de un FIP (Fishery Improvement Project – Proyecto de Mejora Pesquera).

El stock es saludable, la captura incidental mínima y la mejora de la gestión pesquera está siendo aplicada.