

PIJLINKTVIS

Loligo vulgaris

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: encornet, calmar

UK: calamary, squid

Voedingswaarde per 100 g

86 kcal

2,4 g vetten

16 g eiwitten



LEEFGEBIED

De pijlinktvis komt algemeen voor in de Noordzee en het noordoostelijk deel van de Atlantische Oceaan.

BESCHRIJVING

De pijlinktvis heeft in tegenstelling tot de octopus tien ledematen: acht armen en twee langere tentakels. Pijlinktvissen danken hun naam aan hun uiterlijk. Aan hun achterlijf hebben ze twee zijwaarts gerichte vinnen in de vorm van een pijl. De meeste pijlinktvissen worden niet groter dan 60 cm, gemiddeld zijn ze 30 à 50 cm lang.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

In veel keukens, zeker in Zuid-Europa, is de pijlinktvis een echte lekkernij. De gefrituurde calamares zijn het bekendst, maar de pijlinktvis doet het ook prima in andere culinair hoogstaande bereidingen. De combinatie met pasta of risotto is geweldig en gevuld op de grill is het om duimen en vingers bij af te likken. Het vlees is delicaat en vraagt om een zorgvuldige bereiding. Gaar het slechts enkele minuten, want bij te lang verhitten wordt het snel taai. Maar er is ook een verrassende andere aanpak: door het vlees eerst in te vriezen, wordt het visvlees malser.

 Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van augustus tot maart.

BELGISCHE VISSERIJ OP PIJLINKTVIS



AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.

 Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

VANGSTMETHODES

Gerichte visserij tijdens wintermaanden met plankenvisserij, zowel Groot als klein vloot segment.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

17,5 cm

*De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is). Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.