

JONAH-KRABBE



45N 63W. VON EINER GEGEND WIE NOVA SCOTIA LÄSST MAN SICH GERN EINFANGEN. VOM KÜHLEN UND REINEN WASSER. VON DEN WARMHERZIGEN, FREUNDLICHEN MENSCHEN. SEIT GENERATIONEN ERNÄHRT UNS DAS MEER – UND NATÜRLICH KÜMMERN WIR UNS DARUM, DASS DIES SO BLEIBT. ES IST ENG VERWOBEN MIT UNSERER GESCHICHTE. MIT UNSERER KULTUR. MIT UNSERER ZUKUNFT. UNSERE WERTE KOMMEN BEI JEDEM BISSEN ZUR GELTUNG. ES IST DER GESCHMACK REINER QUALITÄT. DER GESCHMACK DES UNBERÜHRTEN ATLANTIKS. DER GESCHMACK VON NOVA SCOTIA. NATUR PUR.

JONAH-KRABBE

CANCER BOREALIS

Lebensraum der Jonah-Krabbe sind die eiskalten Gewässer der kanadischen Atlantikküste vor Nova Scotia. Ihr blättrig weißes Krabbenfleisch mit dem süßen milden Geschmack ist sehr begehrt. Es wird in den kühlen, reinen und ursprünglichen Gewässern vor der Küste der kanadischen Provinz geerntet und in die ganze Welt verschifft.

DIE NOVA SCOTIA JONAH-KRABBE. QUALITÄT PUR.

Die Jonah-Krabben-Fischerei in Nova Scotia wird mit äußerster Sorgfalt betrieben, damit ganzjährig Produkte von höchster Qualität auf den Markt kommen. Registrierte Verarbeitungsanlagen für Jonah-Krabben in der Provinz Nova Scotia erfüllen internationale Qualitätssicherungsstandards, sodass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

NACHHALTIGKEIT

Die gewerbliche Wildfischerei von Nova Scotia verfügt über eine der modernsten Regulierungsumgebungen der Welt, um Ihnen nachhaltig gefangene Schalentiere mit natürlichem Geschmack zu liefern.

PRODUKTVARIANTEN

Die Jonah-Krabbe ist in einer breiten Auswahl an Produkten und Mengen erhältlich, eingefroren und verarbeitet für gleichbleibende Qualität, einschließlich:

- Jonah-Krabbe, lebendig
- Ganz; gekocht, eingefroren
- Stücke; gekocht, eingefroren
- Scheren; gekocht, eingefroren



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.