

북대서양 대구



북위 45도 서경 63도. 노바스코샤 같은 곳에서는 그 특유의 매력에 빠지기 쉽습니다. 차갑고 깨끗한 바다. 따뜻하고 친절함 사람들. 바다는 여러 세대에 걸쳐 우리를 지탱해 왔고, 당연히 우리도 바다를 그대로 지켜야 할 책임을 느낍니다. 바다는 우리 역사에서 뗄 수 없는 부분입니다. 우리의 문화. 우리의 미래. 한 입 한 입에서 노바스코샤의 가치를 맛보실 수 있습니다. 그것은 품질의 맛입니다. 때문지 않은 대서양의 맛. 노바스코샤의 맛. 청정.

북대서양 대구

POLLACHIUS VIRENS

북대서양 대구(Atlantic pollock)는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 북대서양 대구는 대구(cod) 및 해덕대구(haddock)과 동족 어종으로, 턱부터 수염까지 이어진 작은 턱수염으로 쉽게 알아볼 수 있습니다. 심해 어종인 북대서양 대구는 등은 갈색빛을 띤 녹색이고 내려오면서 서서히 노란색을 띤 회색으로 바뀌다가 배 부분은 은회색을 띠며, 길게 빠진 몸통에 등지느러미가 3개 달려 있습니다. 풍미가 강한 흰살 생선으로 간주되며, 보통 피쉬 앤 칩스나 게맛살을 만드는 데 사용됩니다.

노바스코샤 북대서양 대구. 청정.

노바스코샤의 북대서양 대구 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

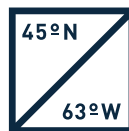
지속가능성

노바스코샤의 야생 상업 어장은 전 세계적으로 가장 현대적인 규제 환경을 갖추고 지속가능한 방식으로 어획하고 자연의 풍미로 가득한 어류를 공급하고 있습니다.

제품 유형

북대서양 대구는 균일한 품질을 보장할 수 있는 다양한 유형 및 크기의 냉동 및 가공 제품 형태로 포장 판매되고 있습니다. 예를 들어,

- 필레, 신선 상태
- 필레, 냉동 상태
- 염장 또는 염수에 재운 상태



NOVA SCOTIA
SEAFOOD

PURE. CANADA.