

청어



북위 45도 서경 63도. 노바스코샤 같은 곳에서는 그 특유의 매력에 빠지기 쉽습니다. 차갑고 깨끗한 바다. 따뜻하고 친절할 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.

청어

CLUPEA HARENGUS

노바스코샤 청어는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 청어는 몸통은 은빛이고 등은 푸른빛이나 초록빛을 띠는 작은 어종입니다. 몸통이 날씬하고 배는 둥글며 꼬리가 갈라져 있습니다.

노바스코샤 청어. 청정.

어장 자체 만큼이나 다양성을 갖추고 있는 노바스코샤는 신선 상태로, 또는 다양한 형태로 가공된 제품으로 만들어 전 세계로 우수한 품질의 청어를 수출하고 있습니다. 노바스코샤의 청어 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

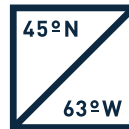
야생 & 지속가능성

노바스코샤 청어 어장은 할당량 지정, 어획 시즌 및 구역, 그리고 어획 활동, 라이선스 발급 및 규정을 관리 및 모니터링하는 데 사용되는 각종 도구를 정하고 있는 통합 어장 관리 계획 (Integrated Fisheries Management Plans)을 통해 관리하고 있습니다. 노바스코샤의 자망 청어 어장 중세인트로렌스만(Gulf of St. Lawrence) 구역은 지속가능한 해산물 부문의 세계적인 인증-친환경 라벨링 프로그램인 MSC(Marine Stewardship Council Certified) 프로그램의 지속가능성 인증을 받은 곳입니다.

제품 유형

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

- 통생선, 신선 상태)
- 통생선, 냉동
- 필레, 훈제 상태
- 어란
- 초절임
- 양념절임
- 통생선, 염장



NOVA SCOTIA
SEAFOOD

PURE. CANADA.



nsseafood.com