

성계



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 떨 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.

성게

STRONGYLOCENTROTUS DROEBACHIENSIS

성게는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 성게는 약간 납작한 구 모양으로, 전체가 짧고 날카로우면서 움직일 수 있는 가시로 덮여 있습니다.

녹색 성게는 노바스코샤 전역의 얇은 암석 바닥에서 흔히 볼 수 있습니다. 녹색 성게는 열은 녹색이거나 가시에 자주색이나 갈색 빛이 도는 녹색을 띠니다. 성게는 보통 “우니”라고 하는 성게알을 먹기 위해 잡으며, 성게알은 셰프들 사이의 인기 식재료로 전 세계 진미 메뉴에 자주 등장하고 있습니다.

노바스코샤 성게. 청정.

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

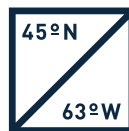
지속가능성

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

제품 유형

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

- 생물 상태
- 어란과 이리, 신선 상태



NOVA SCOTIA
SEAFOOD

PURE. CANADA.