

황새치



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.

황새치

XIPHIAS GLADIUS

노바스코샤 황새치는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 황새치라는 이름은 몸의 앞부분에서 길게 튀어나온 칼 같이 생긴 주둥이에서 유래한 것입니다. 통통하고 단단한 살은 그 질감이 생선보다는 돼지고기나 다른 육류에 더 가깝습니다. 황새치는 상당히 크게 자랄 수 있으며, 무게가 10~600파운드(4.5~272kg)까지 나갈 수 있습니다.

노바스코샤 황새치. 청정.

노바스코샤의 황새치는 보통 가공되지 않은 통생선 상태로 운반됩니다. 노바스코샤의 황새치 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

야생 & 지속가능성

노바스코샤의 주낙 및 작살 어장은 모두 지속가능한 야생 해산물 부문의 세계적인 인증-친환경 라벨링 프로그램인 MSC의 인증을 받은(Marine Stewardship Council Certified) 어장입니다.

제품 유형

노바스코샤의 황새치는 다양한 형태의 신선 제품으로 포장 판매되고 있습니다. 예를 들어,

- 통생선, 신선 상태
- 로인, 신선 상태
- 스테이크, 신선 상태



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD

PURE. CANADA.