

FLETÁN DEL ATLÁNTICO



45N 63W. ES FÁCIL QUEDARSE PRENDADO DE UN LUGAR COMO NUEVA ESCOCIA. UN LUGAR DE AGUAS FRÍAS Y LIMPIAS. DONDE LA GENTE ES HOSPITALARIA Y AMABLE. EL MAR NOS HA SUSTENTADO DURANTE GENERACIONES, POR ESO ES NATURAL QUE NOS SINTAMOS RESPONSABLES DE PRESERVARLO. ES ALGO MUY ARRAIGADO EN NUESTRA HISTORIA. EN NUESTRA CULTURA. EN NUESTRO FUTURO. PODRÁ DEGUSTAR NUESTROS VALORES EN CADA BOCADO. EL SABOR DE LA CALIDAD. EL SABOR DE LA PUREZA DEL ATLÁNTICO. EL SABOR DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

FLETÁN DEL ATLÁNTICO

(HIPPOGLOSSUS HIPPOGLOSSUS)

El fletán de Nueva Escocia se captura en las aguas frías, limpias y cristalinas de la costa de esta provincia de Canadá y, desde allí, se envía a todo el mundo. El fletán o pez mantequilla es uno de los peces planos más grandes del mundo. Tiene forma de diamante, su vientre es blanco y tiene ambos ojos en la parte superior. Su carne es firme, blanca y magra. Su sabor y textura, suaves y dulces.

FLETÁN DEL ATLÁNTICO DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

La mayor parte del fletán del Atlántico se envía desde Nueva Escocia fresco y congelado, sin procesar. Las instalaciones de procesamiento de fletán de Nueva Escocia están certificadas para cumplir con los estándares internacionales de garantía de calidad, lo que le asegura que recibirá un producto saludable, seguro y de gran calidad.

NATURAL Y SOSTENIBLE

La pesca de fletán canadiense está certificada por el Marine Stewardship Council (MSC), el principal programa mundial de certificación y etiquetado de productos del mar sostenibles.

TIPOS DE PRODUCTO

El fletán atlántico de Nueva Escocia se distribuye envasado en una amplia selección de productos y tamaños, tanto fresco, como congelado o procesado para garantizar una calidad constante.

Se comercializa de las siguientes maneras:

- En tranchas (congelado)
- Entero (fresco)
- Entera (congelada)



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.