

# CARBONERO 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.

## CARBONERO DEL ATLÁNTICO

POLLACHIUS VIRENS

El carbonero del Atlántico se captura en las aguas frías, limpias y cristalinas de la costa de la provincia de Nueva Escocia y, desde allí, se envía a todo el mundo. El carbonero está emparentado con el bacalao y el eglefino, y se puede identificar por una pequeña barba que se extiende desde la barbilla hasta los bigotes del pez. Se trata de un pez de aguas profundas. Tiene el dorso de color verde parduzco que se difumina a gris amarillento y a gris plateado en el vientre. Es alargado y tiene tres aletas dorsales. Es considerado un pescado blanco de sabor fuerte y se utiliza comúnmente para hacer pescado con patatas fritas y sucedáneo de cangrejo.

### CARBONERO DEL ATLÁNTICO DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

Las instalaciones de procesamiento de carbonero 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.

### SOSTENIBILIDAD

La actividad pesquera comercial de Nueva Escocia se rige por uno de los marcos normativos más modernos del mundo para ofrecerle pescado natural y de un sabor inigualable, capturado de manera sostenible.

### TIPOS DE PRODUCTO

El carbonero del Atlántico se distribuye envasado en una amplia selección de productos y tamaños, congelado o procesado para garantizar una calidad constante. Se comercializa de las siguientes maneras:

- En filetes (fresca)
- En filetes (congelada)
- Salado o en salmuera



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.