

# SALMÓN 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.

## SALMÓN DEL ATLÁNTICO

### SALMO SALAR

El salmón del Atlántico habita en las frías, limpias y cristalinas aguas de Nueva Escocia y, desde allí, se envía a todo el mundo. El salmón del Atlántico, con su distintiva piel plateada con manchas negras en forma de cruz y su suculenta carne rosada, es apreciado tanto por los chefs como por los amantes de la cocina de calidad. Es un pescado azul rico en omega-3 y una buena fuente de vitamina D, fósforo y calcio.

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

Las instalaciones de procesamiento de salmón 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

El cultivo de productos del mar de Nueva Escocia se rige por uno de los marcos normativos más modernos del mundo para ofrecerle pescado natural y de un sabor inigualable, criado de manera sostenible.

#### TIPOS DE PRODUCTO

El mejillón 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:

- Vivo
- Congelado, con o sin concha



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.