

MEJILLONES



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.

MEJILLONES

MYTILUS EDULIS

Los mejillones se capturan en las aguas frías, limpias y cristalinas de la costa de la provincia de Nueva Escocia y, desde allí, se envían a todo el mundo. Los mejillones son bivalvos, lo que significa que tienen dos conchas o valvas unidas por una charnela. Puesto que son una especie autóctona de las provincias atlánticas de Canadá, crecen de forma natural en el entorno marino. El cultivo del mejillón consiste en recolectar semillas de mejillón y colocarlas en la densidad de crecimiento adecuada, manteniéndolas a flote adecuadamente durante 3/4 del año y sumergidas bajo el hielo en invierno.

MEJILLONES DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

Las instalaciones de procesamiento de mejillón 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.

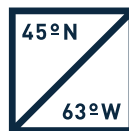
SOSTENIBILIDAD

El cultivo de marisco de Nueva Escocia se rige por uno de los marcos normativos más modernos del mundo para ofrecerle marisco natural y de un sabor inigualable, cultivado 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.