

PEZ
ESPADA



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.

PEZ ESPADA

XIPHIAS GLADIUS

El pez espada 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. Recibe ese nombre debido a la similitud de su largo pico con una espada. Su carne grasa y firme es más parecida a la textura de la carne de cerdo u otras carnes que a la de pescado. El pez espada puede llegar a ser bastante grande y su peso oscila entre los 4 y los 270 kilos.

PEZ ESPADA DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

Los peces espada de Nueva Escocia se envían al mercado generalmente enteros, frescos y sin procesar. Las instalaciones de procesamiento de pez espada 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

En Nueva Escocia, tanto la pesca con palangre como con arpón son artes de pesca certificadas por el Marine Stewardship Council (MSC), el principal programa mundial de certificación y ecoetiquetado de productos del mar sostenibles.

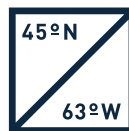
TIPOS DE PRODUCTO

El pez espada de Nueva Escocia se suministra fresco, envasado de diferentes maneras, entre las que se incluyen:

- Entero (fresco)
- Lomos (fresco)
- Filetes (fresco)



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.