

# WEISSER HEILBUTT



**45°N 63°W.** ES IST EINFACH, VON EINEM ORT WIE NOVA SCOTIA GEFANGEN ZU SEIN. DAS WASSER IST KALT UND SAUBER. DIE MENSCHEN WARM UND FREUNDLICH. DAS MEER ERNÄHRT UNS SEIT VIELEN GENERATIONEN UND DESHALB FÜHLEN WIR UNS DAFÜR VERANTWORTLICH. ES IST TEIL UNSERER GESCHICHTE. UNSERER KULTUR. UNSERER ZUKUNFT. IN JEDEM BISSEN STECKT DER GESCHMACK UNSERER WELT. ES IST DER GESCHMACK VON QUALITÄT. DER GESCHMACK DES UNBERÜHRTEN ATLANTIKS. DER GESCHMACK VON NOVA SCOTIA. **PUR.**

## WEISSER HEILBUTT

*(HIPPOGLOSSUS HIPPOGLOSSUS)*

Der Weiße Heilbutt aus Nova Scotia wird in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Küste der Provinz gefangen und in die ganze Welt exportiert. Der Heilbutt ist einer der größten Plattfische der Welt. Er ist abgeflacht und rautenförmig, seine Unterseite ist weiß und beide Augen befinden sich auf der Oberseite. Das Fleisch des Heilbutts ist fest, weiß und mager und es hat einen leicht süßlichen Geschmack.

### WEISSER HEILBUTT AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Der Weiße Heilbutt wird von Nova Scotia zum größten Teil unverarbeitet, sowohl frisch als auch gefroren, exportiert. Die für die Verarbeitung von Heilbutt zugelassenen Anlagen in Nova Scotia entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

### NACHHALTIGER WILDFANG

Die kanadische Fischerei auf Weißen Heilbutt ist nach dem Standard des Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert, des weltweit führenden Zertifizierungs- und Umweltzeichenprogramms für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang.

### PRODUKTARTEN

Der Weiße Heilbutt Nova Scotias ist gefroren und verarbeitet in einer breiten Auswahl von Größen und Produkten von gleichbleibend hoher Qualität verfügbar:

- Steaks, gefroren
- Ganz, frisch
- Ganz, gefroren



[www.NSseafood.com](http://www.NSseafood.com)



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.