

EISMEERGARNELE



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.**

EISMEERGARNELE

(*PANDALUS BOREALIS*)

Die eiskalten, kristallklaren Gewässer des Nordatlantiks sind die natürliche Heimat von großen Garnelenbeständen. Die auch Kaltwassergarnelen genannten Eismeergarnelen werden für ihr unverwechselbar reiches Aroma, zarte Süße und saftige und feste Konsistenz geschätzt.

Die Eismeergarnelen aus Nova Scotia werden in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Provinzküste gefangen und in die ganze Welt exportiert.

EISMEERGARNELEN AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Die Eismeergarnelen Nova Scotias werden unter Einsatz der neuesten Technologien und Methoden gefangen, um unter Einhaltung der höchsten Standards der Hygiene und Qualitätskontrolle die höchste Produktqualität zu sichern. Die in der Provinz für die Verarbeitung von Garnelen zugelassenen Anlagen entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

NACHHALTIGER WILDFANG

Die Garnelenfischerei Nova Scotias erfüllt die Kriterien des International Marine Stewardship Council-Programms (MSC) für nachhaltige Fischerei, womit sie die größte zertifizierte Fischerei auf Eismeergarnelen der Welt ist.

PRODUKTARTEN

Die Eismeergarnelen aus Nova Scotia sind gefroren und verarbeitet in einer breiten Auswahl von Größen und Produkten von gleichbleibend hoher Qualität erhältlich:

- Gekocht und geschält
- Ganz, gekocht
- Ganz, roh
- Weitere Spezialprodukte



www.NSseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.