

SILBERHECHT



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.**

SILBERHECHT

(*MERLUCCIOUS BILINEARIS*)

Der Silberhecht Nova Scotias wird in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Provinzküste gefangen und in die ganze Welt exportiert. Der auch als Nordamerikanischer Seehecht bekannte Silberhecht verdankt seinen Namen seiner silbrig schillernden Haut. Der Silberhecht gehört zur Familie der Dorsche und ergibt magere süße Filets.

SILBERHECHT AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Der Silberhecht Nova Scotias wird hauptsächlich frisch oder gefroren als unverarbeitetes Produkt exportiert. Die für die Verarbeitung von Silberhecht zugelassenen Anlagen Nova Scotias entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

NACHHALTIGER WILDFANG

Die Steuerung der Silberhechtfischerei Nova Scotias erfolgt über integrierte Fischereibewirtschaftungspläne, die Quotenzuteilungen, Fangzeiten und Fangbereiche sowie Werkzeuge zur Steuerung und Überwachung der Fischereitätigkeiten, Lizenzvergabe und Verordnungen festlegen.

PRODUKTARTEN

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

- Ganz, frisch
- Ganz, gefroren



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.

www.NSseafood.com