

大西洋 鱈鱼



北纬45度，西经63度。人们在新斯科舍省这样的地方很容易融入。那里的水域寒冷而且洁净。那里的居民，热情又友好。大海维系了我们一代又一代人，所以理所当然，我们也有责任维护它。它贯穿了我们的历史、我们的文化、我们的未来。入口的所有东西，都可以让您品尝到我们的价值观。是品质的味道。是未受污染的大西洋的味道。是新斯科舍省的味道。正宗。

大西洋鳕鱼

绿青鳕

大西洋鳕鱼是从本省沿海寒冷、洁净和原始的水域捕捞的，销往世界各地。大西洋鳕鱼与青鳕鱼和黑线鳕鱼有亲缘关系，可以通过从鱼的下颌延伸到鱼须的一个小杠铃来识别。鳕鱼是一种深海鱼类，其背部呈棕绿色，逐渐褪为黄灰色，腹部呈银灰色，身体细长，有三个背鳍。它是一种味道浓郁的白肉鱼种，通常被用来制作炸鱼薯条以及人造蟹肉。

新斯科舍省大西洋鳕鱼。正宗。

新斯科舍省的鳕鱼加工厂通过了国际质量保证标准认证，确保为您提供健康、安全、高品质的产品。

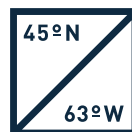
可持续性

新斯科舍省对野生商业渔业的监管，属于世界上最现代化之列，为您带来可持续捕捞的天然美味渔获。

产品类型

大西洋鳕鱼有不同包装和规格的多种产品可供选择，它们经过冷冻和加工确保一致的品质，包括：

- 新鲜鱼排
- 冷冻鱼排
- 以盐或盐水腌制



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.