

캐나다산 바닷가재



45N 63W. 노바스코샤 같은 곳은 정착하기 좋습니다. 차갑고 깨끗한 바다와 따뜻하고 친절な 사람들이 있기 때문입니다. 대대로 우리를 지켜온 바다를, 이제는 우리가 지켜야 한다는 책임감을 느낍니다. 이것은 노바스코샤의 역사, 문화, 그리고 미래에 깃들여 있는 정신이기도 합니다. 노바스코샤에서 생산되는 식품에서 이러한 가치관을 느껴보시기 바랍니다. 프리미엄 품질의, 오염되지 않은 대서양의 순수한 맛을 노바스코샤 식품으로 만나보세요!

캐나다산 바닷가재

호마루스 아메리칸누스 (*HOMARUS AMERICANUS*)

거친 대서양 해안에서 바닷가재를 잡는 일은 노바스코샤의 오랜 전통입니다. 껍질이 단단하고 살이 꽉 찬 것이 특징인 노바스코샤 바닷가재는 노바스코샤주 해안의 차갑고 깨끗한, 오염되지 않은 수역에서 수천 명의 독립 수확자들에 의해 수확되어 세계 각지로 공급됩니다.

노바스코샤 바닷가재 - 청정합니다

노바스코샤의 바닷가재 어업은 최고 품질의 바닷가재를 선보이기 위해 세심하게 관리됩니다. 노바스코샤 바닷가재는 활어 상태로 등급별로 분류되어 세계 각지로 공급되고, 일부는 고품질의 신선 및 냉동 제품으로 가공되어 전 세계로 판매됩니다. 안전한 고품질 제품을 공급하기 위해, 노바스코샤의 바닷가재 가공 시설은 국제 품질관리 기준을 충족하도록 관리되고 있습니다. 수확에서 가공까지 신속하게 이루어지는 캐나다 바닷가재 제품은 갓 잡은 신선한 맛이 유지됩니다.

지속가능성

노바스코샤 연안 및 근해 바닷가재 어업 구역은 지속 가능한 야생 수산물에 대한 세계적 인증 및 에코 라벨링 프로그램인 해양관리협의회(Marine Stewardship Council - MSC)의 인증을 받았습니다.

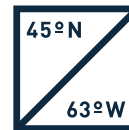
제품 종류

바닷가재는 고품질 그대로 냉동 및 가공되어 다양한 제품 및 크기로 포장됩니다.

- 활바닷가재
- 바닷가재 꼬리(테일) - 냉동
- 해수/염수 자숙 바닷가재 - 냉동
- 자숙 바닷가재 - 냉동
- 데친 바닷가재 - 냉동
- 바닷가재살 - 냉동
- 고압 가공 (HPP)
- 기타 특제 가공품



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.