

VIEIRA



45N 63W. ES FÁCIL DEJARSE CONQUISTAR POR UN LUGAR COMO NUEVA ESCOCIA DONDE EL AGUA ES FRESCA Y LIMPIA, Y LA GENTE ES CALIDA Y AMISTOSA. DURANTE GENERACIONES EL MAR HA SIDO NUESTRO SUSTENTO, Y COMO TAL, NOS SENTIMOS RESPONSABLES POR SU PRESERVACIÓN. ESTE COMPROMISO ESTA TEJIDO EN NUESTRA HISTORIA, NUESTRA CULTURA Y EN NUESTRO FUTURO. EN CADA BOCADO, PODRÁS APRECIAR EL SABOR DE NUESTROS VALORES, DE LA CALIDAD Y FRESCURA DEL ATLÁNTICO Y NOVA SCOTIA SEAFOOD: EL SABOR DE LA PUREZA.

VIEIRA

PLACOPECTEN MAGELLANICUS

En las profundidades arenosas del Océano Atlántico encontramos importantes concentraciones de vieiras. Las vieiras de Nova Scotia Seafood, proceden de estas aguas frías e impecables y se valoran por su gran cantidad de carne y su exquisito sabor. También conocidas como vieiras gigantes, las vieiras son moluscos bivalvos, (y son) una de las especies de mariscos comerciales más importantes de Nueva Escocia. Las vieiras son reconocidas por su hermosa y distintiva concha de forma circular que puede alcanzar hasta 20 cm de tamaño.

VIEIRA ORIGINAL DE NUEVA ESCOCIA

En Nova Scotia Seafood, la captura de vieiras se realiza con extremo cuidado para garantizar la integridad de los productos, con la más alta calidad, durante todo el año. En Nueva Escocia, la mayoría de las vieiras se congelan directamente en el mar almacenándolas en tanques. La apertura de la concha se realiza a cuchillo para poder separar perfectamente la carne. Los establecimientos de procesamiento de vieiras en Nova Scotia Seafood cumplen con los más altos estándares internacionales de calidad. Es por esta razón que ofrecemos productos de alto nivel, seguros y saludables.

SOSTENIBILIDAD

Las vieiras procesadas en Nova Scotia Seafood están certificadas por el programa líder de certificación y etiquetado ecológico de pesca sostenible en su entorno natural del Marine Stewardship Council (MSC).

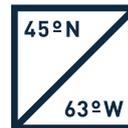


nsseafood.com

TIPOS DE PRODUCTOS

Las vieiras son de carne tierna, magra, firme y de un tono cremoso. Se pueden adquirir frescas, congeladas o procesadas de las siguientes formas:

- Frescas
- Congeladas individual y rápidamente (IQF)
- Congeladas en bloque
- En salsa
- Envueltas en tocino ahumada



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.