

SCHNEEKRABBE



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.**

SCHNEEKRABBE

(*CHIONOECETES OPILIO*)

Die Schneekrabbe liebt die eiskalten, kristallklaren Gewässer der atlantischen Provinzen Kanadas vor der Küste von Nova Scotia. Die für ihr süßes und saftiges Fleisch geschätzte Schneekrabbe Nova Scotias wird in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Küste der Provinz gefangen und in die ganze Welt exportiert.

SCHNEEKRABBen AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Der Schneekrabbenfang wird in Nova Scotia sorgfältig kontrolliert, um ganzjährig hochwertigste Schneekrabben auf den Markt zu bringen. Schneekrabben sind nur unter großen Anstrengungen zu finden. Unabhängige Fischer entfernen sich bei stürmischen und unvorhersehbaren Wetterverhältnissen oft bis zu 250 Meilen von der Küste, um diesen Tiefseekrebs zu fangen. Die Schneekrabbenindustrie Nova Scotias verwendet modernste Gefrier- und Verarbeitungstechniken, um das Aroma, die Farbe und den Nährwert der Schneekrabben zu erhalten und ein Produkt anbieten zu können, das so frisch wie am Tag seines Fangs schmeckt. Die in der Provinz für die Verarbeitung von Schneekrabben zugelassenen Anlagen entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

NACHHALTIGER WILDFANG

Die Schneekrabben Nova Scotias sind nach dem Standard des Marine Stewardship Council (MSC), des weltweit führenden Zertifizierungs- und Umweltzeichenprogramms für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang, unabhängig als nachhaltig zertifiziert.

PRODUKTARTEN

Die Schneekrabben sind gefroren und verarbeitet in einer breiten Auswahl von Größen und Produkten von gleichbleibend hoher Qualität verfügbar:

- Lebende Schneekrabben
- Teilstücke
- Ganz, gekocht oder roh
- Fleisch
- Scheren
- Weitere Spezialprodukte



www.NSseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.