

# COQUILLE SAINT-JACQUES



**45°N 63°O.** IL EST FACILE DE S'ÉTERNISER EN NOUVELLE-ÉCOSSE! L'EAU Y EST CRISTALLINE. LES GENS Y SONT CHALEUREUX. LA MER NOUS FAIT VIVRE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS; NOUS DEVONS DONC EN PRENDRE SOIN. ELLE FAIT PARTIE DE NOTRE HISTOIRE. ELLE EST NOTRE HISTOIRE. ELLE FAIT PARTIE DE NOTRE CULTURE, DE NOTRE AVENIR. ET NOS VALEURS, VOUS LES RETROUVEZ DANS CHACUN DE NOS PRODUITS. C'EST LE GOÛT DE LA QUALITÉ. LE GOÛT D'UN OCÉAN PRÉSERVÉ.  
LE GOÛT DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

## COQUILLE SAINT-JACQUES

(*PLACOPECTEN MAGELLANICUS*)

Les fonds sablonneux et graveleux des eaux froides et cristallines qui bordent la Nouvelle-Écosse regorgent de coquilles Saint-Jacques prisées pour leur chair généreuse et succulente. Également appelée pétoncle géant, la coquille Saint-Jacques est un mollusque bivalve. Elle fait partie des espèces de mollusques commerciales les plus importantes de la Nouvelle-Écosse. La coquille Saint-Jacques est peut-être surtout connue pour sa magnifique coquille de forme arrondie qui peut atteindre 20 cm.

### COQUILLE SAINT-JACQUES DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PURE.

En Nouvelle-Écosse, la pêche des coquilles Saint-Jacques est soigneusement gérée afin de pouvoir offrir aux consommateurs des produits de la plus grande qualité. La plupart des coquilles Saint-Jacques pêchées en haute mer sont décoquillées puis congelées directement sur le bateau ou mises en stockage humide. Le décoquillage consiste à ouvrir la coquille à l'aide d'un couteau pour en retirer la chair, c'est-à-dire le muscle. Les usines de transformation de la coquille Saint-Jacques de la Nouvelle-Écosse sont homologuées afin de répondre aux normes internationales en matière d'assurance de la qualité. Les produits que vous recevez sont donc sains, sûrs et de très grande qualité.

### SAUVAGE ET DURABLE

Les coquilles Saint-Jacques pêchées en Nouvelle-Écosse sont certifiées par le Marine Stewardship Council (MSC), qui est le plus important programme de certification et d'écolabellisation des produits de la mer au monde.

### TYPES DE PRODUIT

La coquille Saint-Jacques de la Nouvelle-Écosse possède une chair tendre de couleur crème; elle est vendue fraîche, congelée ou sous forme de produits à valeur ajoutée :

- Fraîche
- Surgelée individuellement
- Bloc surgelé
- En sauce
- Bardée de bacon



[nsseafood.com](http://nsseafood.com)



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.