

MOULES



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.

MOULES

MYTILUS EDULIS

Les moules sont pêchées dans les eaux froides, claires et pures le long des côtes de la province et sont expédiées dans le monde entier. Les moules sont des mollusques bivalves, ce qui signifie qu'elles présentent deux coquilles articulées. Étant natives du Canada Atlantique, elles grandissent naturellement à l'état sauvage. L'élevage des moules consiste à recueillir les graines des moules et à les semer à bonne densité pour faciliter la croissance, puis de les laisser flotter les trois quarts de l'année et de les submerger sous la glace pendant l'hiver.

MOULES DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PURE.

Les usines de transformation de moules en Nouvelle-Écosse sont enregistrées pour répondre aux normes internationales d'assurance qualité, vous assurant ainsi un produit sain, sûr, et de grande qualité.

DURABILITÉ

En Nouvelle-Écosse, l'élevage de fruits de mer présente l'un des environnements réglementaires les plus modernes au monde afin de vous apporter des mollusques et crustacés naturellement délicieux issus de ressources durables.

TYPES DE PRODUITS

Les moules sont offertes dans une multitude de produits et de tailles, surgelées et transformées de manière à assurer une qualité constante, y compris :

- Vivantes
- Surgelées, avec ou sans coquille



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.