

# SAUMON DE L'ATLANTIQUE



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.

## SAUMON DE L'ATLANTIQUE

SALMO SALAR

Le saumon de l'Atlantique est élevé dans les eaux froides, claires et pures de la Nouvelle-Écosse et est expédié dans le monde entier. Le saumon de l'Atlantique, avec sa peau argentée distinctive, tachée de petites croix noires sur certaines parties de son corps, sa chair rose et succulente, est autant prisé par les chefs que par les passionnés de cuisine. Le saumon est un poisson huileux riche en oméga 3 et est une excellente source de vitamine D, de phosphore et de calcium.

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

Les usines de transformation de saumon 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 poissons en présente l'un des environnements réglementaires les plus modernes au monde afin de vous apporter un poisson naturellement délicieux issu de ressources durables.

### TYPES DE PRODUITS

Les pétoncles géants ont une chair maigre, tendre et de couleur riche et crémeuse et sont disponibles frais, congelés ou comme produits à valeur ajoutée, y compris :

- Frais
- Surgelé
- Fumé
- Préparé ou conservé



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



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.