

# OSTRAS



**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.

## OSTRAS

### CRASSOSTREA VIRGINICA

Las ostras de Nova Scotia Seafood, de carne suculenta, son cultivadas en las impecables aguas claras de la provincia para luego ser exportadas al mundo. También conocida como «ostra americana» u «ostra oriental», la ostra del Atlántico crece a lo largo de la escarpada costa de Nueva Escocia.

#### OSTRAS ORIGINALES DE NUEVA ESCOCIA.

Las instalaciones de procesamiento de ostras de Nova Scotia Seafood cumplen con los más elevados estándares internacionales de calidad. Por esta razón, ofrecemos productos de calidad excepcional, seguros y saludables.

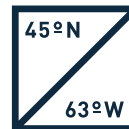
#### SOSTENIBILIDAD

Los mariscos de Nova Scotia Seafood se cultivan de acuerdo con el marco regulatorio más moderno del mundo ofreciendo productos exquisitos, sin añadidos y sostenibles.

#### TIPOS DE PRODUCTOS

Las ostras se presentan, con continua calidad, en las siguientes formas y tamaños, tanto congeladas como procesadas:

- Vivas
- Congeladas, con o sin concha



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.