

실버 헤이크



북위 45도 서경 63도. 노바스코샤 같은 곳에서는 그 특유의 매력에 빠지기 쉽습니다. 차갑고 깨끗한 바다. 따뜻하고 친절함 사람들. 바다는 여러 세대에 걸쳐 우리를 지탱해 왔고, 당연히 우리도 바다를 그대로 지켜야 할 책임을 느낍니다. 바다는 우리 역사에서 뗄 수 없는 부분입니다. 우리의 문화. 우리의 미래. 한 입 한 입에서 노바스코샤의 가치를 맛보실 수 있습니다. 그것은 품질의 맛입니다. 때문지 않은 대서양의 맛. 노바스코샤의 맛. 청정.

실버 헤이크

MERLUCCIUS BILINEARIS

노바스코샤 실버 헤이크는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. “화이팅(Whiting)” 또는 “애틀랜틱 헤이크(Atlantic Hake)”라고도 부르는 실버 헤이크는 껍질이 은색으로 영롱하게 빛난다고 해서 붙여진 이름입니다. 대구과 생선으로, 기름기 없고 단맛 나는 필레가 특징입니다.

노바스코샤 실버 헤이크. 청정.

노바스코샤산 실버 헤이크는 주로 신선 상태나 냉동 상태로 가공되지 않은 채로 수출됩니다. 노바스코샤의 실버 헤이크 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

야생 & 지속가능성

노바스코샤 실버 헤이크 어장은 할당량 지정, 어획 시즌 및 구역, 그리고 어획 활동, 라이선스 발급 및 규정을 관리 및 모니터링하는 데 사용되는 각종 도구를 정하고 있는 통합 어장 관리 계획(Integrated Fisheries Management Plans)을 통해 관리하고 있습니다.

제품 유형

노바스코샤의 실버 헤이크는 균일한 품질을 보장할 수 있는 다양한 유형 및 크기의 신선, 냉동 및 가공 제품 형태로 포장 판매되고 있습니다. 예를 들어,

- 통생선, 신선 상태
- 통생선, 냉동



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.