

COHOMBRO DE MAR



45N 63W. ES FÁCIL QUEDARSE PRENDADO DE UN LUGAR COMO NUEVA ESCOCIA. UN LUGAR DE AGUAS FRÍAS Y LIMPIAS. DONDE LA GENTE ES HOSPITALARIA Y AMABLE. EL MAR NOS HA SUSTENTADO DURANTE GENERACIONES, POR ESO ES NATURAL QUE NOS SINTAMOS RESPONSABLES DE PRESERVARLO. ES ALGO MUY ARRAIGADO EN NUESTRA HISTORIA. EN NUESTRA CULTURA. EN NUESTRO FUTURO. PODRÁ DEGUSTAR NUESTROS VALORES EN CADA BOCADO. EL SABOR DE LA CALIDAD. EL SABOR DE LA PUREZA DEL ATLÁNTICO. EL SABOR DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

COHOMBRO DE MAR

CUCUMARIA FRONDOSA

Los cohombres de mar se capturan en las frías, limpias y cristalinas aguas de la costa de la provincia de Nueva Escocia. Los cohombres o pepinos de mar son equinodermos, como las estrellas de mar y los erizos de mar. Su cuerpo es alargado en forma de tubo muy similar a un pepino. Todos los cohombres de mar habitan en el océano, aunque algunos viven en aguas poco profundas y otros en las profundidades del océano.

COHOMBRO DE MAR DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

Las instalaciones de procesamiento de cohombres de mar de Nueva Escocia están certificadas para cumplir con los estándares internacionales de garantía de calidad, lo que le asegura que recibirá un producto saludable, seguro y de gran calidad.

SOSTENIBILIDAD

La actividad pesquera comercial de Nueva Escocia se rige por uno de los marcos normativos más modernos del mundo para ofrecerle pescado y marisco natural, de un sabor inigualable y capturado de manera sostenible.

TIPOS DE PRODUCTO

Los cohombres de mar se distribuyen envasados en una amplia selección de productos y tamaños, congelados o procesados para garantizar una calidad constante. Se comercializan de las siguientes maneras:

- Vivos
- Congelados
- Preparados o en conserva



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.