

HERING



45°N 63°W. ES IST EINFACH, VON EINEM ORT WIE NOVA SCOTIA GEFANGEN ZU SEIN. DAS WASSER IST KALT UND SAUBER. DIE MENSCHEN WARM UND FREUNDLICH. DAS MEER ERNÄHRT UNS SEIT VIELEN GENERATIONEN UND DESHALB FÜHLEN WIR UNS DAFÜR VERANTWORTLICH. ES IST TEIL UNSERER GESCHICHTE. UNSERER KULTUR. UNSERER ZUKUNFT. IN JEDEM BISSEN STECKT DER GESCHMACK UNSERER WELT. ES IST DER GESCHMACK VON QUALITÄT. DER GESCHMACK DES UNBERÜHRTEN ATLANTIKS. DER GESCHMACK VON NOVA SCOTIA. **PUR.**

HERING

(*CLUPEA HARENGUS*)

Der Hering aus Nova Scotia wird in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Küste der Provinz gefangen und in die ganze Welt exportiert. Der Hering ist ein kleiner, silberfarbener Fisch mit einem bläulichen oder grünlichen Rücken. Er hat einen schmalen Körper mit einem runden Bauch und einer gegabelten Schwanzflosse.

HERING AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Nova Scotia, das so vielfältig ist wie seine Fischerei, exportiert frischen oder zu einer Vielzahl von Produktformen verarbeiteten Qualitätshering in Länder auf der ganzen Welt. Die für die Verarbeitung von Hering zugelassenen Anlagen in Nova Scotia entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

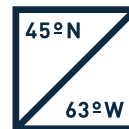
NACHHALTIGER WILDFANG

Die Steuerung der Heringfischerei Nova Scotias erfolgt über integrierte Fischereibewirtschaftungspläne, die Quotenzuteilungen, Fangzeiten und Fangbereiche sowie Werkzeuge zur Steuerung und Überwachung der Fischereitätigkeiten, Lizenzvergabe und Verordnungen enthalten.

PRODUKTARTEN

Die Heringe aus Nova Scotia sind frisch, gefroren und verarbeitet in einer breiten Auswahl von Größen und Produkten von gleichbleibend hoher Qualität erhältlich:

- Ganz, frisch
- Ganz, gefroren
- Filets, geräuchert
- Rogen
- Eingelegt
- Mariniert
- Ganz, eingesalzen



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.



www.NSseafood.com