

# TIEFSEESCALLOPS



**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.**

## TIEFSEESCALLOPS

(*PLACOPECTEN MAGELLANICUS*)

Die für ihr reichliches und wohlschmeckendes Fleisch geschätzten Tiefseescallops aus Nova Scotia werden in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Provinzküste gefangen, wo sie dicht gedrängt auf dem sandig-kiesigen Meeresboden leben. Die auch Atlantische Kammuscheln genannten Tiefseescallops sind zweischalige Weichtiere und eine der wichtigsten kommerziellen Muschelarten von Nova Scotia. Tiefseescallops sind wohl am besten für ihre schönen und unverkennbaren runden Schalen bekannt, die bis zu 20 cm groß werden können.

### TIEFSEESCALLOPS AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Die Fischerei auf Tiefseescallops wird in Nova Scotia sorgfältig kontrolliert, um ganzjährig nur hochwertigste Tiefseescallops auf den Markt zu bringen. In Nova Scotia werden die meisten küstenfernen Fänge noch auf See ausgelöst und sogleich gefroren oder nass eingelagert. Zum Auslösen wird die Schale des Scallops mit einem Messer aufgebrochen und der Fleischmuskel entfernt. Die für die Verarbeitung von Tiefseescallops zugelassenen Anlagen in Nova Scotia entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

### NACHHALTIGER WILDFANG

Die in Nova Scotia gefangenen Tiefseescallops sind nach dem Standard des Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert, des weltweit führenden Zertifizierungs- und Umweltzeichenprogramms für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang.

### PRODUKTARTEN

Tiefseescallops haben ein mageres, cremefarbenes und zartes Fleisch und sind als Frisch-, Tiefkühl- und weiterverarbeitete Produkte verfügbar:

- Frisch
- Einzeln tiefgekühlt
- In Blöcken gefroren
- In Soße
- Im Speckmantel



[www.NSseafood.com](http://www.NSseafood.com)



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.