

SCHWERTFISCH



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.**

SCHWERTFISCH

(*XIPHIAS GLADIUS*)

Der Schwertfisch Nova Scotias wird in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Küste der Provinz gefangen und in die ganze Welt exportiert. Der Schwertfisch trägt seinen Namen aufgrund des langen, schwertartigen Schnabels, der sich aus dem vorderen Teil des Körpers erstreckt. Die Konsistenz seines fetthaltigen, festen Fleisches ähnelt eher Schweinefleisch und anderen Fleischsorten als Fisch.

Schwertfische können ziemlich groß werden, mit einem Gewicht zwischen 4,5 und 270 kg.

SCHWERTFISCH AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Die Schwertfische Nova Scotias werden zumeist ganz, frisch und nicht verarbeitet exportiert. Die für die Verarbeitung von Schwertfischen zugelassenen Anlagen Nova Scotias entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

NACHHALTIGER WILDFANG

Sowohl die Langleinen- als auch Harpunenfischerei Nova Scotias ist nach dem Standard des Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert, des weltweit führenden Zertifizierungs- und Umweltzeichenprogramms für Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Wildfang.

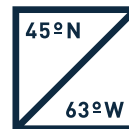
PRODUKTARTEN

Der Schwertfisch Nova Scotias ist als Frischprodukt in verschiedenen Produktformen erhältlich:

- Ganz, frisch
- Rücken, frisch
- Steaks, frisch



www.NSseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.