

# HOMARD CANADIEN



**45°N 63°O.** IL EST FACILE DE S'ÉTERNISER EN NOUVELLE-ÉCOSSE! L'EAU Y EST CRISTALLINE. LES GENS Y SONT CHALEUREUX. LA MER NOUS FAIT VIVRE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS; NOUS DEVONS DONC EN PRENDRE SOIN. ELLE FAIT PARTIE DE NOTRE HISTOIRE. ELLE EST NOTRE HISTOIRE. ELLE FAIT PARTIE DE NOTRE CULTURE, DE NOTRE AVENIR. ET NOS VALEURS, VOUS LES RETROUVEZ DANS CHACUN DE NOS PRODUITS. C'EST LE GOÛT DE LA QUALITÉ. LE GOÛT D'UN OCÉAN PRÉSERVÉ.  
LE GOÛT DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

## HOMARD CANADIEN

*(HOMARUS AMERICANUS)*

En Nouvelle-Écosse, la pêche du homard le long des côtes sauvages de l'Atlantique est ancrée dans la tradition. Prisé pour sa coque dure et la richesse de sa chair, le homard de la Nouvelle-Écosse est pêché dans les eaux froides et cristallines de la province par des milliers de pêcheurs indépendants; il est exporté dans le monde entier.

### HOMARD DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

En Nouvelle-Écosse, la pêche au homard est soigneusement gérée afin de pouvoir offrir aux consommateurs, toute l'année, des produits de la plus grande qualité. Les usines de transformation du homard de la Nouvelle-Écosse sont homologuées afin de répondre aux normes internationales en matière d'assurance de la qualité. Les produits que vous recevez sont donc sains, sûrs et de très grande qualité. Le court laps de temps entre la pêche et la transformation du homard permet d'offrir un produit qui conserve toute sa fraîcheur.

### SAUVAGE ET DURABLE

En Nouvelle-Écosse, la pêche côtière et hauturière du homard est certifiée par le Marine Stewardship Council (MSC), qui est le plus important programme de certification et d'écolabellisation des produits de la mer au monde.

### TYPES DE PRODUIT

Le homard est exporté congelé ou transformé; il est de plus conditionné de diverses manières, chaque produit offrant la même qualité :

- Homard vivant
- Queues de homard crues, congelées
- Homard entier cuit dans la saumure, congelé
- Homard entier cuit, congelé
- Homard entier blanchi, congelé
- Chair, congelée
- Transformation à ultra haute pression
- Autres produits spécialisés



[nsseafood.com](http://nsseafood.com)



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.