

AIGLEFIN



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.

AIGLEFIN

(*MELANOGRAMMUS AEGLEFINUS*)

L'aiglefin fait partie de la famille des gadidés. Il s'agit d'un poisson blanc de l'Atlantique Nord qui possède une tache noire marquée au-dessus des nageoires pectorales; ses flancs portent une ligne latérale noire facilement reconnaissable. En Nouvelle-Écosse, l'aiglefin est pêché dans les eaux froides et cristallines qui bordent la région; il est exporté dans le monde entier. L'aiglefin est un poisson qui vit en eaux profondes et qui pèse en général entre deux et sept livres; son goût est délicat.

AIGLEFIN DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

La transformation de l'aiglefin consiste souvent à le fileter à la main avant de le congeler. L'aiglefin peut également être séché, salé ou fumé. Les usines de transformation de l'aiglefin 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 première qualité.

SAUVAGE ET DURABLE

Au Canada, la pêche à l'aiglefin 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

L'aiglefin de la Nouvelle-Écosse est exporté frais, congelé ou transformé; il est de plus conditionné de diverses manières, chaque produit offrant la même qualité :

- Entier, frais
- Œufs de poisson, frais
- Morceaux, frais
- Filets, frais
- Filets, congelés
- Filets, fumés
- Filets, salés
- Autres produits spécialisés



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.



nsseafood.com