

HARENG



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.

HARENG

(*CLUPEA HARENGUS*)

En Nouvelle-Écosse, le hareng est pêché dans les eaux froides et cristallines qui bordent la région; il est exporté dans le monde entier. Le hareng est un petit poisson argenté au dos bleuâtre ou verdâtre. Il possède un corps élancé, un ventre arrondi et une queue fourchue.

HARENG DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

La Nouvelle-Écosse exporte du hareng frais ou transformé dans le monde entier sous forme de très nombreux produits. Les usines de transformation du hareng 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.

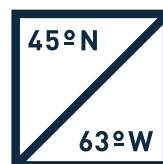
SAUVAGE ET DURABLE

En Nouvelle-Écosse, la pêche au hareng se fait selon des plans de gestion intégrée des pêches qui indiquent les quotas, les saisons et les zones de pêche. Ce type de pêche est également géré à l'aide d'outils de contrôle et de surveillance, de permis et de règlements.

TYPES DE PRODUIT

Le hareng 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
- Entier, congelé
- Filets, fumés
- Œufs de poisson
- Saumuré
- Mariné
- Entier, salé



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.



nsseafood.com