

ESPADON



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.

ESPADON

(XIPHIAS GLADIUS)

En Nouvelle-Écosse, l'espadon est pêché dans les eaux froides et cristallines qui bordent la région; il est exporté dans le monde entier. L'espadon tire son nom de son long « bec » qui ressemble à une épée. Sa chair grasse et ferme rappelle davantage par sa texture la viande de porc ou d'autres viandes que la chair de poisson. L'espadon peut peser de 10 à 600 livres; certains individus sont donc très gros.

ESPADON DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

L'espadon de la Nouvelle-Écosse est le plus souvent exporté entier, frais et non transformé. Les usines de transformation de l'espadon 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 à la palangre et au harpon 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. MSC.

TYPES DE PRODUIT

L'espadon de la Nouvelle-Écosse est conditionné de diverses manières, chaque produit offrant la même qualité :

- Entier, frais
- Longes, fraîches
- Darnes, fraîches



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.