

# THON



**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.

## THON

(THUNNUS)

En Nouvelle-Écosse, le thon est pêché dans les eaux froides et cristallines qui bordent la région; il est exporté dans le monde entier. Le thon est un poisson pélagique élancé, puissant et de grande taille. Les espèces pêchées en Nouvelle-Écosse sont le thon rouge, l'albacore, le thon ventru et le germon.

### THON DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

Le thon de Nouvelle-Écosse est le plus souvent exporté sans avoir été transformé. Les usines de transformation du thon 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

Le thon est un poisson migrateur qui peut, au cours de sa vie, parcourir de très longues distances. En raison de leur répartition, les ressources thonières sont gérées par la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique.

### TYPES DE PRODUIT

Le thon de Nouvelle-Écosse est conditionné lorsqu'il est frais :

- Thon entier, frais
- Longes entières, fraîches



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.