

HUÎTRES



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.

HUÎTRES

CRASSOSTREA VIRGINICA

Les huîtres bien en chair et succulentes de la Nouvelle Écosse sont cultivées dans les eaux froides, claires et pures de la province et sont expédiées dans le monde entier. L'huître de l'Atlantique, aussi nommée l'huître américaine ou de l'est, grandit le long du littoral échancré de la Nouvelle-Écosse.

HUÎTRES DE NOUVELLE-ÉCOSSE. PURES.

Les usines de transformation de moules de la Nouvelle-Écosse sont enregistrées pour répondre aux normes internationales d'assurance qualité, vous assurant ainsi un produit sain, sûr, et de grande qualité.

DURABILITÉ

En Nouvelle Écosse, l'élevage de fruits de mer présente l'un des environnements réglementaires les plus modernes au monde afin de vous apporter des mollusques et crustacés naturellement délicieux issus de ressources durables.

TYPES DE PRODUITS

Les huîtres sont offertes dans une multitude de produits et de tailles, surgelées et transformées de manière à assurer une qualité constante, y compris :

- Vivantes
- Surgelées, avec ou sans coquille



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.