

CONCOMBRE DE MER



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.

CONCOMBRE DE MER

CUCUMARIA FRONDOSA

Le concombre de mer est pêché dans les eaux froides, claires et pures le long des côtes de la province et est expédié dans le monde entier. Les concombres de mer sont des échinodermes, tout comme le sont les étoiles de mer ou les oursins; ils sont de forme tubulaire et allongée, très semblables à un concombre. Les concombres de mer se trouvent dans l'océan, bien que certains d'entre eux peuplent les hauts-fonds alors que d'autres vivent dans les profondeurs de l'océan.

CONCOMBRES DE MER DE NOUVELLE-ÉCOSSE. PURE.

Les usines de transformation de concombres de mer en 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, la pêche commerciale sauvage présente l'un des environnements réglementaires les plus modernes au monde afin de vous apporter des fruits de mer issus naturellement délicieux issus de la pêche durable.

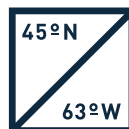
TYPES DE PRODUITS

Les concombres de mer sont offerts dans une multitude de produits et de tailles, surgelés et transformés de manière à assurer une qualité constante, y compris :

- Vivants
- Surgelés
- Préparés ou conservés



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.