

CRAB NORDIQUE



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.

CRAB NORDIQUE

CANCER BOREALIS

Le crabe nordique prolifère dans les eaux glacées du Canada atlantique, au large des côtes de la Nouvelle-Écosse. Apprécié pour sa chair blanche floconneuse et son goût doux et léger, le crabe nordique de la Nouvelle-Écosse est pêché dans les eaux froides, propres et immaculées au large des côtes de la province et expédié partout dans le monde.

CRABE NORDIQUE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

La pêche au crabe nordique de la Nouvelle-Écosse fait l'objet d'une saine gestion afin de commercialiser des produits de la plus haute qualité tout au long de l'année. Les installations de transformation du crabe nordique de la province sont homologuées pour être conformes aux normes internationales d'assurance de la qualité, vous garantissant ainsi un produit sain, sécuritaire et de haute qualité.

DURABILITÉ

La pêche commerciale sauvage de la Nouvelle-Écosse est dotée de l'un des environnements réglementaires les plus modernes au monde pour vous offrir des mollusques pêchés de manière durable et naturellement délicieux.

TYPES DE PRODUITS

Le crabe nordique est offert dans une vaste sélection de produits et de tailles, congelé et transformé pour une qualité constante, notamment :

- Crabe nordique vivant
- Entier; cuit, congelé
- Sections; cuites, congelées
- Pincés, cuites, congelées



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.