

북쪽분홍새우



45N 63W. 노바스코샤 같은 곳은 정착하기 좋습니다. 차갑고 깨끗한 바다와 따뜻하고 친절な 사람들이 있기 때문입니다. 대대로 우리를 지켜온 바다를, 이제는 우리가 지켜야 한다는 책임감을 느낍니다. 이것은 노바스코샤의 역사, 문화, 그리고 미래에 깃들어 있는 정신이기도 합니다. 노바스코샤에서 생산되는 식품에서 이러한 가치관을 느껴보시기 바랍니다. 프리미엄 품질의, 오염되지 않은 대서양의 순수한 맛을 노바스코샤 식품으로 만나보세요!

북쪽분홍새우

판달루스 보레알리스 (*PANDALUS BOREALIS*)

북대서양의 얼음처럼 차고 청정한 수역은 북쪽분홍새우의 서식지입니다. ‘북방새우’라고도 불리는 북쪽분홍새우는 특유의 깊은 풍미, 감미로운 맛, 그리고 육즙이 많으면서도 단단한 질감으로 명성이 높습니다. 노바스코샤 북쪽분홍새우는 노바스코샤주 해안의 차갑고 깨끗한, 오염되지 않은 수역에서 수확되어 세계 각지로 공급됩니다.

노바스코샤 북쪽분홍새우 - 청정합니다

최고 수준의 위생 및 품질 관리 기준에 따라 최상의 품질을 유지하기 위해, 노바스코샤 북쪽분홍새우는 최신 기술 및 방법으로 수확합니다. 건강하고 안전한 고품질 제품을 공급하기 위해, 노바스코샤의 북쪽분홍새우 가공 시설은 국제 품질관리 기준을 충족하도록 관리되고 있습니다.

지속가능성

노바스코샤의 이동 장비 새우 어업은 지속 가능한 야생 수산물에 대한 세계적 인증 및 에코 라벨링 프로그램인 해양관리협의회(Marine Stewardship Council - MSC)로부터 지속 가능성 인증을 받았습니다.

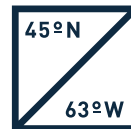
제품 종류

노바스코샤 북쪽분홍새우는 품질의 일관성을 위해 냉동 및 가공되어 다양한 제품 및 크기로 포장됩니다:

- 익혀서 껍질을 제거한 것
- 익힌 통새우
- 통 생새우
- 기타 특제품



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE. CANADA.