

# 가리비



**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 깃들여 있는 정신이기도 합니다. 노바스코샤에서 생산되는 식품에서 이러한 가치관을 느껴보시기 바랍니다. 프리미엄 품질의, 오염되지 않은 대서양의 순수한 맛을 노바스코샤 식품으로 만나보세요!

## 가리비

플라코펙텐 마젤라니쿠스 (*PLACOPECTEN MAGELLANICUS*)

크고 육즙이 많아 맛이 좋은 살로 유명한 노바스코샤 가리비는 대서양의 차갑고 깨끗한, 오염되지 않은 수역에서 수확되며 바다 밑 모래자갈 바닥에 군집해 있습니다. ‘큰 가리비’라고도 불리는 이 조개는 노바스코샤의 가장 중요한 패류 생산물 중의 하나입니다. 가리비는 최고 20센티미터까지 자랄 수 있으며, 아름답고 독특한 부채꼴 조가비로 잘 알려져 있습니다.

### 노바스코샤 가리비 - 청정합니다

노바스코샤의 가리비 어업은 연중 내내 최고 품질의 가리비 제품을 시장에 내기 위해 세심하게 관리됩니다. 노바스코샤 근해에서 잡은 것은 대부분 바다에서 껍질을 제거하거나, 바다에서 바로 냉동하거나, 해수에 저장합니다. 바다에서 껍질을 제거할 경우에는 칼로 가리비 껍데기를 열고 조갯살을 빼냅니다. 건강하고 안전한 고품질 제품을 공급하기 위해, 노바스코샤의 가리비 가공 시설은 국제 품질관리 기준을 충족하도록 관리되고 있습니다.

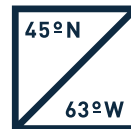
### 지속가능성

노바스코샤에서 수확되는 가리비는 지속 가능한 야생 수산물에 대한 세계적 인증 및 에코 라벨링 프로그램인 해양관리협의회(Marine Stewardship Council - MSC)의 인증을 받았습니다.

### 제품 종류

가리비는 살이 진한 크림색이고, 지방질이 없고 부드러우며, 신선 냉동 제품 또는 다양한 가공품으로 생산됩니다.

- 신선 제품
- 개별급속냉동 (IQF)
- 덩어리 냉동
- 소스에 담근 제품
- 베이컨말이



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.



[nsseafood.com](http://nsseafood.com)