# 대게



**45N 63W.** 노바스코샤 같은 곳은 정착하기 좋습니다. 차갑고 깨끗한 바다와 따뜻하고 친절한 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!

# 대게

치노에세테스 오필리오 (CHINOECETES OPILIO)

대게는 노바스코샤주 해안의 얼음처럼 차갑고 깨끗한 대서양 수역에 서식합니다. 감미롭고 육즙이 많은 살로 유명한 노바스코샤 대게는 노바스코샤주 해안의 차갑고 깨끗한, 오염되지 않은 수역에서 수확되어 세계 각지로 공급됩니다.

### 노바스코샤 대게 - 청정합니다

노바스코샤의 대게 어업은 연중 내내 최고 품질의 제품을 시장에 내기 위해 세심하게 관리됩니다. 대게는 먼 바다로 나가야만 잡을 수 있습니다. 독립 수확자들은 심해에 사는 이 게를 잡기 위해 무려 400킬로미터 이상 먼 바다로 나가며, 종종 예측 불가능한 악천후 속에서 조업합니다. 대게의 풍미, 색깔 및 영양가를 보존하여 갓 잡은 것처럼 외관도 맛도 신선한 제품을 공급하기 위해, 노바스코샤의 자연산 대게 어업은 최첨단 냉동 및 가공 기술을 사용합니다. 건강하고 안전한 고품질 제품을 공급하기 위해, 노바스코샤 주의 대게 가공 시설은 국제 품질관리 기준을 충족하도록 관리되고 있습니다.

## 지속 가능한 자연산 제품

노바스코샤 대게는 지속 가능한 야생 수산물에 대한 세계적 인증 및 에코 라벨링 프로그램인 해양관리협의회(Marine Stewardship Council - MSC)로부터 독립적으로 지속 가능성 인증을 받았습니다.

# 제품 종류

대게는 품질의 일관성을 위해 냉동 및 가공되어 다양한 제품 및 크기로 포장됩니다:

- 활대게
- 섹션 제품
- 통대게 익힌 것/생것
- 살
- 집게발
- 기타 특제품



