

대서양 넙치



북위 45도 서경 63도. 노바스코샤 같은 곳에서는 그 특유의 매력에 빠지기 쉽습니다. 차갑고 깨끗한 바다. 따뜻하고 친절함 사람들. 바다는 여러 세대에 걸쳐 우리를 지탱해 왔고, 당연히 우리도 바다를 그대로 지켜야 할 책임을 느낍니다. 바다는 우리 역사에서 뺄 수 없는 부분입니다. 우리의 문화. 우리의 미래. 한 입 한 입에서 노바스코샤의 가치를 맛보실 수 있습니다. 그것은 품질의 맛입니다. 때문지 않은 대서양의 맛. 노바스코샤의 맛. 청정.

대서양 넙치

(HIPPOGLOSSUS HIPPOGLOSSUS)

노바스코샤 대서양 넙치는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 넙치는 전 세계적으로 가장 수가 많은 가자미목 어류입니다. 넙치는 몸통이 납작한 마름모꼴을 띠고 있으며, 배 부분이 하얗고 두 눈이 위쪽에 붙어 있습니다. 기름기 없는 흰색 살은 단단하면서도 살짝 달콤한 풍미와 질감을 갖고 있습니다.

노바스코샤 대서양 넙치. 청정.

대서양 넙치는 대부분 노바스코샤에서 가공 전의 신선한 상태나 냉동 상태로 선적됩니다. 노바스코샤의 넙치 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

야생 & 지속가능성

캐나다의 대서양 넙치 어장은 모두 지속가능한 야생 해산물 부문의 세계적인 인증-친환경 라벨링 프로그램인 MSC의 인증을 받은(Marine Stewardship Council Certified) 어장입니다.

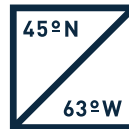
제품 유형

노바스코샤의 대서양 넙치는 균일한 품질을 보장할 수 있는 다양한 유형 및 크기의 신선, 냉동 및 가공 제품 형태로 포장 판매되고 있습니다. 예를 들어

- 스테이크, 냉동
- 통생선, 신선 상태
- 통생선, 냉동



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD

PURE. CANADA.