

해덕대구



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 뗄 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.

해덕대구

MELANOGRAMMUS AEGLEFINUS

대구과에 속하는 해덕대구(haddock)는 가슴지느러미 바로 위에 매우 특징적인 검정색 반점이 있는 북대서양산 흰살 생선으로, 옆면으로 길게 난 검정색 측선으로 쉽게 알아볼 수 있습니다. 노바스코샤 해덕대구는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 해덕대구는 심해 어종으로, 맛이 부드럽고 달콤합니다.

노바스코샤 해덕대구. 청정.

가공 과정에서 손으로 잘라 필레로 만든 후 냉동하는 경우가 많습니다. 또한 건조, 염장 또는 훈제 형태로도 가공합니다. 노바스코샤의 해덕대구 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

야생 & 지속가능성

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

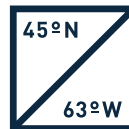
제품 유형

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

- 통생선, 신선 상태
- 어란, 신선 상태
- 조각, 신선 상태
- 필레, 신선 상태
- 필레, 냉동 상태
- 필레, 훈제 상태
- 필레, 염장
- 기타 특산품



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.