

홍합



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.

홍합

MYTILUS EDULIS

홍합은 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 홍합은 쌍각류 생물로, 경첩으로 고정된 2개의 껍질을 가지고 있습니다. 캐나다 대서양 토종 생물이기 때문에 야생 상태로 천연 서식합니다. 홍합 양식을 위해서는 홍합 종자를 수집해서 적절한 재배 밀도로 배치해 1년 중 3/4에 해당하는 기간 동안은 부유 상태로, 동절기에는 얼음 아래에 잠기도록 해주어야 합니다.

노바스코샤 홍합. 청정.

노바스코샤의 홍합 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

지속가능성

노바스코샤의 양식 해산물은 전 세계적으로 가장 현대적인 규제 환경을 갖추고 지속가능한 방식으로 양식해 자연의 풍미로 가득한 어패류를 공급하고 있습니다.

제품 유형

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

- 생물 상태
- 냉동 상태(껍질 포함 또는 제거 형태)



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.