

해삼



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.

해삼

CUCUMARIA FRONDOSA

해삼은 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아올립니다 해삼은 불가사리나 성게 같은 극피동물로, 몸 형태가 긴 관 모양으로 실제 오이(영어 이름 “sea cucumber”는 “바다 오이”라는 뜻)와 비슷합니다. 일부 해삼의 경우 얇은 물에 서식하는 경우도 있으나 모든 해삼은 서식지가 바다이며 심해에 살고 있습니다.

노바스코샤 해삼. 청정.

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

지속가능성

노바스코샤의 야생 상업 어장은 전 세계적으로 가장 현대적인 규제 환경을 갖추고 지속가능한 방식으로 어획하고 자연의 품미로 가득한 해산물을 공급하고 있습니다.

제품 유형

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

- 생물 상태
- 냉동 상태
- 가공 또는 보존 처리 상태



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.