

# 참치(다랑어)



북위 45도 서경 63도. 노바스코샤 같은 곳에서는 그 특유의 매력에 빠지기 쉽습니다. 차갑고 깨끗한 바다. 따뜻하고 친절할 사람들. 바다는 여러 세대에 걸쳐 우리를 지탱해 왔고, 당연히 우리도 바다를 그대로 지켜야 할 책임을 느낍니다. 바다는 우리 역사에서 떼어 낼 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.

## 참치(다랑어)

THUNNUS

노바스코샤 참치는 노바스코샤 해안을 따라 넘실대는 차갑고 깨끗한 원시 그대로의 바다에서 잡아 올려 전 세계로 실어 나릅니다. 다랑어는 크고 반들거리며 힘이 넘치는 대양 어류입니다. 노바스코샤에서 잡히는 다랑어종으로는 참다랑어(블루핀), 황다랑어(엘로우핀), 눈다랑어(빅아이), 앨버코어(날개다랑어)가 있습니다.

### 노바스코샤 참치. 청정.

노바스코샤 참치는 대부분 가공되지 않은 상태로 운반됩니다. 노바스코샤의 참치 가공 시설은 국제적인 품질 관리 기준에 부합하도록 등록제로 운영되기 때문에 소비자들은 건강에 좋고 안전한, 우수한 품질의 제품을 드실 수 있습니다.

### 야생 & 지속가능성

참치는 회유 어류로, 일생 동안 대양을 가로질러 엄청난 거리를 이동할 수 있습니다. 참치는 그 분포 패턴에 따라 ICCAT(International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, 대서양참치보존위원회) 관할 소속입니다.

### 제품 유형

노바스코샤의 참치는 다양한 형태의 신선 제품으로 포장 판매되고 있습니다. 예를 들어,

- 통생선, 신선 상태
- 로인, 신선 상태



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**

PURE.  CANADA.