

GALLINETA



45N 63W. ES FÁCIL QUEDARSE PRENDADO DE UN LUGAR COMO NUEVA ESCOCIA. UN LUGAR DE AGUAS FRÍAS Y LIMPIAS. DONDE LA GENTE ES HOSPITALARIA Y AMABLE. EL MAR NOS HA SUSTENTADO DURANTE GENERACIONES, POR ESO ES NATURAL QUE NOS SINTAMOS RESPONSABLES DE PRESERVARLO. ES ALGO MUY ARRAIGADO EN NUESTRA HISTORIA. EN NUESTRA CULTURA. EN NUESTRO FUTURO. PODRÁ DEGUSTAR NUESTROS VALORES EN CADA BOCADO. EL SABOR DE LA CALIDAD. EL SABOR DE LA PUREZA DEL ATLÁNTICO. EL SABOR DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

GALLINETA

SEBASTES FASCIATUS Y SEBASTES MENTELLA

La gallineta se captura en las aguas frías, limpias y cristalinas de la costa de la provincia de Nueva Escocia y, desde allí, se envía a todo el mundo. La gallineta es un pez de aguas profundas de crecimiento lento. Se caracteriza por su color rojo brillante o rojo anaranjado, tiene los ojos de gran tamaño, el cuerpo corto y la boca grande.

GALLINETA DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

Las instalaciones de procesamiento de gallineta de Nueva Escocia están certificadas para cumplir con los estándares internacionales de garantía de calidad, lo que le asegura que recibirá un producto saludable, seguro y de gran calidad.

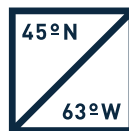
SOSTENIBILIDAD

La actividad pesquera comercial de Nueva Escocia se rige por uno de los marcos normativos más modernos del mundo para ofrecerle pescado natural y de un sabor inigualable, capturado de manera sostenible.

TIPOS DE PRODUCTO

La gallineta se distribuye envasada en una amplia selección de productos y tamaños, congelada o procesada para garantizar una calidad constante. Se comercializa de las siguientes maneras:

- En filetes (fresca)
- En filetes (congelada)
- Entera (congelada)
- Cortada de forma personalizada



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.