

ERIZO DE MAR



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.

ERIZO DE MAR

STRONGYLOCENTROTUS DROEBACHIENSIS

Los erizos de mar se capturan 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. Los erizos de mar tienen una forma esférica ligeramente aplanada y están cubiertos de espinas cortas, afiladas y móviles. El erizo de mar verde es común en los fondos rocosos poco profundos de toda Nueva Escocia. Esta especie puede ser de color verde pálido o verdoso con las espinas teñidas de púrpura o marrón. El erizo de mar (conocido también como uni) se captura generalmente por sus gónadas. Es un producto apreciado por los chefs y aparece con frecuencia en menús de degustación de todo el mundo.

ERIZO DE MAR DE NUEVA ESCOCIA. SABOR PURO Y NATURAL.

Las instalaciones de procesamiento de erizos de mar 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.

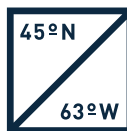
SOSTENIBILIDAD

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

TIPOS DE PRODUCTO

Los erizos de mar se distribuyen envasados en una amplia selección de productos y tamaños, congelados o procesados para garantizar una calidad constante. Se comercializan de las siguientes maneras:

- Vivos
- Huevas y lecha (frescas)



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.