

THUNFISCH



45°N 63°W. ES IST EINFACH, VON EINEM ORT WIE NOVA SCOTIA GEFANGEN ZU SEIN. DAS WASSER IST KALT UND SAUBER. DIE MENSCHEN WARM UND FREUNDLICH. DAS MEER ERNÄHRT UNS SEIT VIELEN GENERATIONEN UND DESHALB FÜHLEN WIR UNS DAFÜR VERANTWORTLICH. ES IST TEIL UNSERER GESCHICHTE. UNSERER KULTUR. UNSERER ZUKUNFT. IN JEDEM BISSEN STECKT DER GESCHMACK UNSERER WELT. ES IST DER GESCHMACK VON QUALITÄT. DER GESCHMACK DES UNBERÜHRTEN ATLANTIKS. DER GESCHMACK VON NOVA SCOTIA. **PUR.**

THUNFISCH

(THUNNUS)

Der Thunfisch Nova Scotias wird in den kalten, sauberen und kristallklaren Gewässern vor der Küste der Provinz gefangen und in die ganze Welt exportiert. Thunfische sind elegante, kraftvolle und große Hochseefische. Bei den Thunfischarten, die in Nova Scotia gefischt werden, handelt es sich um Blauflossen-, Gelbflossen-, Großaugen- und Weißen Thun.

THUNFISCH AUS NOVA SCOTIA. PUR.

Der Thunfisch Nova Scotias wird oft unverarbeitet exportiert. Die für die Verarbeitung von Thunfisch zugelassenen Anlagen in Nova Scotia entsprechen den internationalen Qualitätssicherungsstandards. Dadurch wird gewährleistet, dass Sie ein gesundes, sicheres und hochwertiges Produkt erhalten.

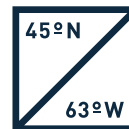
NACHHALTIGER WILDFANG

Thunfische sind Wanderfische, die im Laufe ihres Lebens unglaubliche Distanzen durch die Ozeane zurücklegen. Aufgrund ihres Verbreitungsmusters fallen Thunfische unter den Zuständigkeitsbereich der Internationalen Kommission für die Erhaltung der Thunfischbestände im Atlantik (ICCAT).

PRODUKTARTEN

Der Thunfisch Nova Scotias ist als Frischprodukt in verschiedenen Produktformen erhältlich:

- Thunfisch ganz, frisch
- Thunfisch-Rückenfilets, frisch



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.

www.NSseafood.com