

大西洋 三文鱼



北纬45度，西经63度。人们在新斯科舍省这样的地方很容易融入。那里的水域寒冷而且洁净。那里的居民，热情又友好。大海维系了我们一代又一代人，所以理所当然，我们也有责任维护它。它贯穿了我们的历史、我们的文化、我们的未来。入口的所有东西，都可以让您品尝到我们的价值观。是品质的味道。是未受污染的大西洋的味道。是新斯科舍省的味道。正宗。

大西洋三文鱼

大西洋鲑鱼

大西洋三文鱼是在本省沿海寒冷、洁净和原始的水域养殖的，销往世界各地。大西洋三文鱼皮肤呈独特的银色，鱼体各部位覆盖有黑色十字状斑点，鱼肉粉红美味多汁，受到厨师和美食家的青睐。三文鱼含油脂很高，富含各种欧米伽3脂肪酸，并且是维生素D、磷和钙的优质来源。

新斯科舍省大西洋三文鱼。正宗。

新斯科舍省的三文鱼加工厂通过了国际质量保证标准认证，确保为您提供健康、安全、高品质的产品。

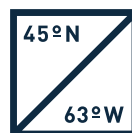
可持续性

新斯科舍省对养殖海产的监管，属于世界上最现代化之列，为您带来可持续养殖的天然美味渔获。

产品类型

大西洋三文鱼有不同包装和规格的多种产品可供选择，它们经过冷冻和加工确保一致的品质，包括：

- 新鲜
- 冷冻
- 熏制
- 加工或腌制



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.