

SÉBASTE



45°N 63°O. IL EST FACILE DE S'ÉTERNISER EN NOUVELLE-ÉCOSSE! L'EAU Y EST CRISTALLINE. LES GENS Y SONT CHALEUREUX. LA MER NOUS FAIT VIVRE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS; NOUS DEVONS DONC EN PRENDRE SOIN. ELLE FAIT PARTIE DE NOTRE HISTOIRE. ELLE EST NOTRE HISTOIRE. ELLE FAIT PARTIE DE NOTRE CULTURE, DE NOTRE AVENIR. ET NOS VALEURS, VOUS LES RETROUVEZ DANS CHACUN DE NOS PRODUITS. C'EST LE GOÛT DE LA QUALITÉ. LE GOÛT D'UN OCÉAN PRÉSERVÉ.
LE GOÛT DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

SÉBASTE

SEBASTES FASCIATUS ET SEBASTES MENTELLA

Le sébaste, parfois connu sous le nom de sébaste d'Acadie, se pêche dans les eaux froides, claires et pures le long des côtes de la province et est expédié dans le monde entier. Le sébaste est un poisson à croissance lente préférant les eaux profondes. Il est de couleur rouge vif ou orange-rouge, a de grands yeux, un corps plutôt court et une gueule béante.

SÉBASTES DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

Les usines de transformation de sébastes en Nouvelle-Écosse sont enregistrées pour répondre aux normes internationales d'assurance qualité, vous assurant ainsi un produit sain, sûr, et de grande qualité.

DURABILITÉ

En Nouvelle Écosse, la pêche commerciale sauvage présente l'un des environnements réglementaires les plus modernes au monde afin de vous apporter un poisson naturellement délicieux issu de la pêche durable.

TYPES DE PRODUITS

Le sébaste est offert dans une multitude de produits et de tailles, surgelé et transformé de manière à assurer une qualité constante, y compris :

- Filets, frais
- Filets, surgelés
- Entier, surgelé
- Découpes sur mesure



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.