

CAMARON BOREAL



45N 63W. ES FÁCIL DEJARSE CONQUISTAR POR UN LUGAR COMO NUEVA ESCOCIA DONDE EL AGUA ES FRESCA Y LIMPIA, Y LA GENTE ES CALIDA Y AMISTOSA. DURANTE GENERACIONES EL MAR HA SIDO NUESTRO SUSTENTO, Y COMO TAL, NOS SENTIMOS RESPONSABLES POR SU PRESERVACIÓN. ESTE COMPROMISO ESTA TEJIDO EN NUESTRA HISTORIA, NUESTRA CULTURA Y EN NUESTRO FUTURO. EN CADA BOCADO, PODRÁS APRECIAR EL SABOR DE NUESTROS VALORES, DE LA CALIDAD Y FRESCURA DEL ATLÁNTICO Y NOVA SCOTIA SEAFOOD: EL SABOR DE LA PUREZA.

CAMARON BOREAL

PANDALUS BOREALIS

El hogar de los camarones boreales son las aguas heladas y cristalinas del Atlántico Norte. También conocido como «camarón del norte», se valora por su sabor intenso y característico, su leve dulzor y su textura firme y jugosa. El camarón de agua fría de Nova Scotia Seafood procede de las impecables aguas claras de Nueva Escocia para ser exportado al mundo.

CAMARÓN BOREAL ORIGINARIO DE NUEVA ESCOCIA

El camarón boreal de Nova Scotia Seafood se captura mediante técnicas y tecnologías de punta para ofrecer un producto excelente que cumple con los más elevados estándares de higiene y de control de calidad. En Nova Scotia Seafood, las instalaciones de procesamiento del camarón cumplen con los más altos estándares internacionales de calidad. Por esta razón, ofrecemos productos de alto nivel, seguros y saludables.

SOSTENIBILIDAD

Los equipos móviles de Nova Scotia Seafood para recoger camarón, están certificados por el programa líder de certificación y etiquetado ecológico de pesca sostenible en su entorno natural del Marine Stewardship Council (MSC).

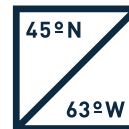
TIPOS DE PRODUCTOS

El Camarón boreal de Nova Scotia Seafood se presentan, con continua calidad, en las siguientes formas y tamaños, tanto congelados como procesados:

- Cocido y sin piel
- Entero y cocido
- Entero y crudo
- En otros productos gourmet



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.