

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE



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.

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE

(HIPPOGLOSSUS HIPPOGLOSSUS)

Le flétan de l'Atlantique de la Nouvelle-Écosse est pêché dans les eaux froides et cristallines qui bordent la région; il est exporté dans le monde entier. Le flétan fait partie des plus grosses espèces de poissons plats. Il s'agit d'un poisson au corps plat en forme de losange; son ventre est de couleur blanche et ses deux yeux se trouvent du même côté. Sa chair, qui est ferme, blanche et maigre, possède une saveur riche et délicate.

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

La majorité du flétan de l'Atlantique est exporté frais et congelé sans avoir subi aucune transformation. Les usines de transformation du flétan de la Nouvelle-Écosse sont homologuées afin de répondre aux normes internationales en matière d'assurance de la qualité. Les produits que vous recevez sont donc sains, sûrs et de très grande qualité.

SAUVAGE ET DURABLE

Au Canada, la pêche du flétan de l'Atlantique est certifiée par le Marine Stewardship Council (MSC), qui est le plus important programme de certification et d'écolabellisation des produits de la mer au monde.

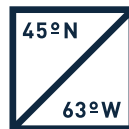
TYPES DE PRODUIT

Le flétan de l'Atlantique de la Nouvelle-Écosse est exporté frais, congelé ou transformé; il est de plus conditionné de manière à offrir une qualité uniforme :

- Darnes, congelées
- Entier, frais
- Entier, congelé



nsseafood.com



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.