

MERLU ARGENTÉ



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.

MERLU ARGENTÉ

(*MERLUCCIUS BILINEARIS*)

Le merlu argenté de la Nouvelle-Écosse est pêché dans les eaux froides et cristallines qui bordent la région; il est exporté dans le monde entier. Également appelé « merlan » ou « merlu de l'Atlantique », le merlu argenté tire son nom de la teinte de ses écailles. Appartenant à la famille des gadidés, le merlu argenté donne de délicieux filets maigres.

MERLU ARGENTÉ DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PUR.

Le merlu argenté de la Nouvelle-Écosse est principalement exporté frais ou congelé sans avoir été transformé. Les usines de transformation du merlu argenté 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

En Nouvelle-Écosse, la pêche du merlu argenté se fait selon des plans de gestion intégrée des pêches qui indiquent les quotas, les saisons et les zones de pêche. Ce type de pêche est également géré à l'aide d'outils de contrôle et de surveillance, de permis et de règlements.

TYPES DE PRODUIT

Le merlu argenté de la Nouvelle-Écosse est exporté frais ou congelé; il est de plus conditionné de diverses manières, chaque produit offrant la même qualité :

- Entier, frais
- Entier, congelé



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE.  CANADA.