

黑线鳕



这是一个很容易让人爱上的地方！ 这里的海水冷澈而纯净，这里的人民温暖而友好。

海洋哺育了我们世代，自然而然，保护海洋也成为我们义不容辞的责任！

海与人的和弦交织于我们的历史、我们的文化、我们的未来！你们的舌尖可以品尝出这样的滋味与韵味。

这是关乎质量的滋味、关乎大西洋的滋味、关乎新斯科舍的滋味-----天然而纯正！

黑线鳕，以下请统一改成黑线鳕

黑线鳕是属鳕科的一种鱼类，产于北大西洋。其胸鳍上方有大暗斑，身体侧面有一显著黑线横贯全身，十分显著。新斯科舍省黑线鳕产于本省寒冷、清洁、无污染的水域，运往世界各地销售。

新斯科舍黑线鳕-----天然纯正

黑线鳕的加工通常包括手工切割成鱼片以及速冻。其他加工方法还有晒干、腌制或烟熏。新斯科舍黑线鳕的加工设备具备国际质量认证标准，确保产品的健康、安全和高品质。

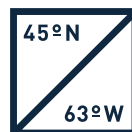
野生捕捞 可持续

加拿大黑线鳕的捕捞业获得了海洋管理委员会（MSC）的认证。该委员会推动的可持续野生捕捞渔业认证和生态标签项目具有国际公认的影响力。

产品种类

新斯科舍黑线鳕产品销售种类繁多，有新鲜、加工、冷冻等产品，质量上乘、稳定。包括：

- 新鲜全鱼
- 新鲜鱼籽
- 新鲜鱼块
- 新鲜鱼片
- 冷冻鱼片
- 烟熏鱼片
- 咸鱼片
- 其他特色产品



NOVA SCOTIA
SEAFOOD
PURE. CANADA.