

# LIEU NOIR



**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.

## LIEU NOIR

### POLLACHIUS VIRENS

Lieu Noir est pêchée dans les eaux froides, claires et pures le long des côtes de la province et est expédiée dans le monde entier. Lieu Noir est de la même famille que la morue ou l'aiglefin et se différencie par un petit barbillon qui s'étend de la mâchoire inférieure jusqu'aux moustaches. Poisson d'eau profonde, la goberge a un corps assez allongé présentant trois nageoires dorsales. Son dos est de couleur vert brunâtre, devenant jaune gris sur les flancs et gris argenté sur le ventre. Considéré comme un poisson à chair blanche et au goût fort, la goberge se retrouve souvent dans les « fish and chips » et le simlicrabe.

#### LIEU NOIR DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. PURE.

Les usines de transformation de goberges 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

Lieu Noir est offerte dans une multitude de produits et de tailles, surgelée et transformée de manière à assurer une qualité constante, y compris :

- Filets, frais
- Filets, surgelés
- Salés ou en saumure



[nsseafood.com](http://nsseafood.com)



NOVA SCOTIA  
**SEAFOOD**  
PURE.  CANADA.