



Crabe, des neiges

Chionoecetes opilio

Le crabe des neiges peuple les eaux glacées et limpides du Canada atlantique. Ce crabe des neiges est prisé dans le monde entier parce que sa carapace dure renferme une chair au goût sucré et succulent. Les pêcheurs indépendants se rendent souvent jusqu'à 400 kilomètres au large, même en cas de conditions météorologiques extrêmes et imprévisibles, pour capturer ce crabe des neiges qui vit en profondeur. Les transformateurs utilisent des technologies de surgélation et de transformation de pointe pour préserver la saveur, la couleur et la valeur nutritionnelle du crabe des neiges dès sa capture. Il est congelé et givré pour conserver sa qualité. Le crabe des neiges est offert dans une grande sélection de produits et de formats. Récolté d'avril à août. Produit disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Des pêcheurs qualifiés capturent le crabe dans des casiers, ne récoltant que des mâles de première qualité qui ont atteint ou dépassent la taille minimale de capture. Les femelles sont remises à l'eau afin d'assurer une pêche durable. Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).



Formes du produit

Congelé cuit (entier, sections, pattes ou chair combinée, pinces, pinces et bras, prédécoupé et prêt-à-manger, pattes et pinces)

Surgelé cru (entiers, corps, sections, pattes, pinces)

Valeur ajoutée (carapaces, eau concentrée)