



Crevette, nordique

Pandalus borealis

Les eaux profondes et glacées de l'Atlantique Nord canadien sont un habitat naturel pour les crevettes nordiques. Une technologie de pointe en matière de congélation et de transformation préserve la saveur, la couleur et la valeur nutritive des crevettes nordiques, ce qui vous permet de proposer à vos clients toute l'année un produit qui a l'apparence et le goût d'un produit tout juste pêché. La crevette nordique est appréciée pour sa saveur riche et unique, sa douceur délicate et sa texture ferme et juteuse, ce qui en fait la compagne parfaite pour tout plat. Récolte côtière d'avril à août. Récolte hauturière toute l'année. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

La crevette nordique a été la première pêcherie certifiée par le Marine Stewardship Council (MSC) au Canada, et aujourd'hui, toute la pêche hauturière et côtière est certifiée par le MSC. Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).



Formes du produit

Cuites, pelées et congelées
instantanément et individuellement
(IQF viande)

Congelées non décortiquées
(entières cuites, entières crues)