



Moules, bleues

Mytilus edulis

Le Canada atlantique est un leader dans la production de moules bleues. C'est un fruit de mer 100 % naturel, sain et délicieux. Les moules arrivent fraîches et «prêtes à l'emploi» à votre porte. Elles sont entièrement traçables «de l'eau à l'assiette». Les moules bleues d'élevage, l'un des fruits de mer les plus durables, se développent entre les mains d'éleveurs dévoués dans les eaux pures et riches de la côte est du Canada. Aucun autre mollusque n'est aussi facile à préparer ou aussi polyvalent pour agrémenter un menu. Disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

De nombreux producteurs de moules ont obtenu des éco-certifications, y compris les meilleures pratiques aquacoles (BAP), la certification sur l'aquaculture biologique par Global Trust, BRC et OceanWise. Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Formes du produit

Vivant

Congelé en coquille – dans un jus naturel ou une sauce aromatisée

Conditionnement sous atmosphère modifiée (CAM)

Produits spécialisés à valeur ajoutée