



L'holothurie (Concombre de mer)

Cucumaria frondosa

L'holothurie, communément appelée concombre de mer, est récoltée dans les eaux froides et limpides de la côte est du Canada. Elle est considérée comme une délicatesse dans de nombreuses cultures. Bien que la forme séchée soit la plus utilisée, le concombre de mer est aussi utilisé sous sa forme fraîche dans la préparation de différents plats. Les concombres de mer sont pauvres en calories et en lipides et riches en protéines. Ils regorgent de vitamines, de minéraux et d'antioxydants. Les installations de transformation des concombres de mer du Canada sont agréées et exploitées pour répondre aux normes internationales d'assurance de la qualité, assurant ainsi un produit à la fois sain, salubre et de hautes qualités. La saison des récoltes varie selon les régions. Produit disponible à l'année.

Durabilité et Certifications

Tous les concombres de mer sont récoltés en vertu de la réglementation canadienne sur la gestion des pêches. Tous les exportateurs sont certifiés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Formes du produit

Congelé

Séché