



NOUVEAU-BRUNSWICK
DÉLICIEUSEMENT CANADIEN

PUR DE NATURE



Délicieusement Canadien

HOMARD

Homarus Americanus



- Plus important transformateur de homard au monde.
- Source saine de protéine et naturelle à 100 %.
- Homard pêché dans les eaux froides du Canada atlantique.
- Récolté, transformé et expédié partout dans le monde, tous les jours de l'année.

Le délicieux homard du Nouveau-Brunswick est pêché dans les eaux glacées et pures de l'océan Atlantique canadien. Bon nombre de nos communautés côtières vivent d'ailleurs au rythme de la pêche au homard.

Grâce à l'innovation et à la résilience de nos pêcheurs de homard qui, depuis des décennies, pêchent cette denrée, la province est devenue le plus important transformateur de homard au monde; plus de la moitié de la production mondiale de homard congelé vient de chez nous. Les notions de pérennité et de qualité sont à la base de l'industrie du homard du Nouveau-Brunswick. Nous gérons nos ressources d'homard de manière responsable de sorte que nous les préservons pour les générations à venir.

Le homard du Nouveau-Brunswick est l'une des sources de protéine les plus délicieuses et nutritives qui existe. Grande vedette de la gastronomie, il suffit de faire bouillir le homard et de le servir avec du beurre, de le griller sur le barbecue ou en vedette dans un rouleau d'homard.



Produits de homard du Nouveau-Brunswick

- **Queues de homard crues et congelées** : queues surgelées séparément.
- **Homard entier cuit et congelé (dans la saumure)** : produits cuits, classés et emballés dans des pochettes stratifiées scellées contenant de la saumure; congelés à l'air soufflé.
- **Homard entier congelé** : homard blanchi, cuit ou cru, emballé individuellement dans un filet.
- **Chair de homard congelée (emballée sous vide)** : chair de homard cuite comprenant une combinaison de chair de queues, de pinces/pattes ou de joints, emballée sous vide et congelée à l'air soufflé.
- **Chair de homard hachée** : la viande finement transformée du corps du homard.
- **Traitement à ultra-haute pression (UHP)** : le traitement à UHP, la toute dernière technologie en matière de transformation, permet de détacher la chair de homard de la carapace tout en laissant l'essentiel de la chair intact (queue, pinces et pattes), ce qui permet de récupérer au maximum la chair de chaque homard. Le traitement à UHP garde intacte la délicate saveur de la chair de homard et laisse à la chair de homard tous ses éléments nutritifs naturels.
- **Homard vivant** : emballé dans des boîtes de carton divisées au moyen de manchons de confinement individuel.
- **Produits de spécialité et de vente au détail** : pinces et pattes précoupées, homard fendu, bisque de homard et sauces, huile de homard, etc. Des emballages personnalisés sont disponibles pour la restauration et la vente au détail.



Consultez notre répertoire
en ligne des fournisseurs
de produits de la mer

