



NOUVEAU-BRUNSWICK
DÉLICIEUSEMENT CANADIEN

FRAÎCHES DE NATURE

Délicieusement Canadiennes

HUÎTRES

Crassostrea Virginica

- **Durée de conservation la plus longue de toutes les huîtres sur le marché dans le monde.**
- **100 % naturelles et uniques à leur environnement.**
- **Goûts et caractéristiques variés.**
- **Excellente source de zinc, un élément renforçant le système immunitaire.**

Les baies riches et abritées du Nouveau-Brunswick offrent les conditions parfaites pour la croissance d'une grande variété d'huîtres de première qualité.

Les eaux glacées et les hivers froids rendent les huîtres plus résilientes, ce qui contribue à leur longue durée de conservation. Il en découle des huîtres uniques, dont la qualité et le goût ne changent pas en cours d'année.

Cultivées au moyen d'une technologie de pointe dans les eaux froides et de l'Atlantique, nos huîtres sont des produits de qualité à longue durée de conservation, sans toutefois altérer leur goût ou le rendement du produit. Le Nouveau-Brunswick est un chef de file parmi les producteurs d'huîtres saines de qualité. Nous avons gagné nos lettres de noblesse, car nos huîtres sont élevées conformément aux normes internationales les plus rigoureuses grâce à une technologie avant-gardiste.

Le Nouveau-Brunswick est reconnu comme l'un des pionniers dans l'industrie de l'huître. En effet, nos producteurs mettent la barre haute en produisant des huîtres saines d'une qualité constante qui sont un vrai régal pour les consommateurs. Bien avant que les huîtres deviennent un mets raffiné populaire, les Néo-Brunswickois avaient déjà commencé à innover et à peaufiner la culture d'huîtres afin d'en assurer la pérennité pour les générations à venir.

Si vous cherchez des huîtres hors pair délicieuses et saines, vous les trouverez au Nouveau-Brunswick.

Produits d'huîtres du Nouveau-Brunswick

- **Vivante** : huîtres fraîches « cocktails », 65 mm ou plus.
- **Vivante** : huîtres fraîches de longueur marchande, 76 mm (3 po) ou plus.
- Emballées à raison de 12 à 100 huîtres par unité; elles peuvent être transformées selon vos exigences.



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

