



**NOUVEAU-BRUNSWICK**  
DÉLICIEUSEMENT CANADIEN

# SAUVAGES DE NATURE





Délicieusement Canadiennes

# CREVETTES NORDIQUES

*Pandalus borealis*



- Saveur riche, juteuse avec texture ferme.
- Qualité et texture inégalables.
- 100 % pures, et teneur élevée en protéine.
- Pêchées dans les eaux profondes du Canada atlantique.

Les délicieuses crevettes nordiques du Nouveau-Brunswick sont récoltées dans les eaux pures et glacées de l'océan Atlantique canadien. Depuis plus d'un demi-siècle, le secteur de la pêche des crevettes nordiques du Nouveau-Brunswick accumule de l'expérience, et sa flotte et le secteur de la transformation sont nos fleurons.

Forts de notre engagement inaltérable envers les pratiques de pêche durables et responsables, nous continuons d'offrir des crevettes nordiques saines de première qualité tout en assurant la pérennité de cette ressource particulièrement importante. Nos technologies de pointe en matière de congélation et de transformation préservent la saveur, la couleur et la valeur nutritive de nos produits.

La crevette nordique peut-être plus petite que ses cousines d'eaux chaudes, mais elle se distingue par son goût délectable. Elles sont recherchées pour leur riche saveur distinctive, leur légère note sucrée et leur texture ferme. De fait, elles sont un ingrédient idéal pour rehausser vos plats.

## Produits de crevettes nordiques du Nouveau-Brunswick

Produits	Taille marchande en nombre	Taille des emballages
<b>Surgelées séparément Cuites et décortiquées</b>	90 – 125 / lb 90 – 150 / lb 125 – 175 / lb 150 – 250 / lb 250 – 350 / lb 300 – 500 / lb 500+ / lb	6 X 2,27 kg 6 X 5 lbs ou 30 lbs (13,5 kg) en vrac
<b>Cuites entières (avec la tête et la carapace)</b>	70 - 90 kg 90 - 120 kg 120 + 120 - 150 kg 150 +	3 ou 5 kg 6.6 ou 11 lb
<b>Entières et crues</b>	1, 2 ou 5 kg	1 kg 2 kg
<b>Entières et crues (industriel)</b>		15 kg



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

