NOUVEAU-BRUNSWICK
DÉLICIEUSEMENT CANADIEN

PUR DE NATURE

INFORMATION SUR LES PRODUITS DE FRUITS DE MER

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

Délicieusement Canadien

CRABE DES NEIGES

Chionoecetes Opilio

- **Carapace rouge vif intacte.**
- **Source saine de protéine et naturelle à 100 %.**
- **Pêché dans les eaux profondes du Canada atlantique.**
- **Carapace dure remplie d'une chair blanche délicieusement sucrée.**

Le délicieux crabe des neiges du Nouveau-Brunswick vit dans les eaux pures et glacées de l'océan Atlantique canadien. Le Nouveau-Brunswick jouit d'une longue feuille de route en ce qui a trait à la pêche du crabe des neiges et à une gestion pérenne de cette ressource. Depuis des générations, nos pêcheurs bravent les éléments, ils naviguent jusqu'à 400 kilomètres des côtes pour pêcher, en eau profonde, ce précieux trésor. La gestion rigoureuse de notre pêche nous permet de livrer aux marchés du monde entier des produits hors pair.

Dès la récolte des crabes des neiges, nos technologies de pointe en matière de congélation et de transformation garantissent la préservation de la saveur, de la couleur et de la valeur nutritive de nos produits

Partout sur la planète, les acheteurs privilégient notre crabe des neiges, car il est reconnu pour sa carapace de première qualité, sa saveur naturellement sucrée et la constance de notre approvisionnement. Le crabe des neiges du Nouveau-Brunswick est assurément un coup de cœur!

Produits de crabe des neiges du Nouveau-Brunswick

- **Parties/sections :** épaule complète avec sa carapace entièrement formée; 5 pattes incluant la pince sur la première patte.
- **Entier :** crabe avec sa carapace présenté sous sa forme ronde naturelle. Cru ou cuit.
- **Parties/sections présectionnées :** présectionnée pour en faciliter l'ouverture et l'accès à la chair.
- **Pince cocktail (sans l'extrémité) :** l'extrémité supérieure (carapace) de la pince est retirée pour faciliter l'accès à la chair.
- **Parties/sections découpées :** la carapace des pattes est partiellement enlevée sur toute la longueur des pattes pour en exposer la chair.
- **Emballages de viande :**
  Chair à salade : chair de l'épaule de crabe avec extrémités
  Chair de pattes : viande intacte extraite des pattes
  Combo : les portions de de chair à salade par rapport à la chair de pattes varient : 60/40, 70/30, 75/25, 80/20

Produits	Classes de taille traditionnelles	Format d'emballage
Parties / sections	5-8 oz, 10 oz+, 12 oz+	5 lbs, 10 lb, 30 lb
Crabe entier cuit ou cru	4 -10 morceaux par emballage	3 or 5 kg 6.6 or 11 lb
Viande : chair de pattes, chair à salade ou combo	2 kg 2.5 or 5 lb	6 x 2 kg 6 x 2.5 or 5 lb
Pinces cocktail (sans l'extrémité)	9/12, 12/16, 16/20, 21/25, 26/30, 30/34 par 500 g	6 x 3 lb: 18 lb (8.16 kg) 14 x 1.5 lb: 21 lb (9.52 kg)

Délicieusement Canadien

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Salmo Salar

- **Saumon frais de qualité sashimi destiné aux marchés du sashimi du monde entier.**
- **Texture qui fond dans la bouche et saveur délicate.**
- **Riche en oméga-3, et bonne source de vitamine D et de calcium.**
- **Élevé dans son habitat naturel, un gage de qualité et de fraîcheur.**

Produits de saumon de l'Atlantique du Nouveau-Brunswick

- **Poisson entier :** avec la tête/éviscéré. 4-6 lb; 6-8lb; 8-10lb; 10-12 lb; 12-14 lb; 14-16lb; boîtes de styromousse de 10-50 lb.
- **Filets :** sans les arêtes, sans la peau ou avec la peau. 1-2 lb; 2-3 lb; 3-4 lb; boîtes de styromousse de 10-30 lb.
- **Portions :** coupes à partir de filets de première qualité, divers assaisonnements offerts.

  Intervalle de 4-10 oz; boîtes de styromousse de 10 lb.
- **Brochettes :** coupes de première qualité sur des brochettes. 5 oz; boîtes de styromousse de 10 lb.
- **Emballages de spécialité :** saumon fumé à chaud ou à froid; hamburger au saumon de l'Atlantique.

Délicieusement Canadien

HARENG

Clupea Harengus

- **Saveur franches et prononcée.**
- **Rempli de protéine, de vitamine D, d'oméga-3, de calcium et de fer.**
- **Solide réputation à titre d'importants fournisseurs de hareng dans les marchés mondiaux.**

Le délicieux hareng du Nouveau-Brunswick est récolté dans les eaux pures et glacées longeant la côte de la province avant d'être expédié partout dans le monde. Bien ancré dans le patrimoine, les traditions et l'histoire du Nouveau-Brunswick, ce petit poisson est populaire pour son onctuosité et son goût délicieux ainsi que pour son apport en protéine, en vitamine D, en oméga-3, en calcium et en fer.

Produits de hareng Nouveau-Brunswick

- **En conserve :** emballage de sardines.
- **Congelé :** tranche, filet, entier.
- **Congelé :** laitance, oeufs.
- **Salé :** entier, habillé, filet.
- **Entier :** frais, coupé.
- **Fumé :** tranche salée, filet fortement salé, sèché, légèrement salé.

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.

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.

Délicieusement Canadiennes

CREVETTES NORDIQUES

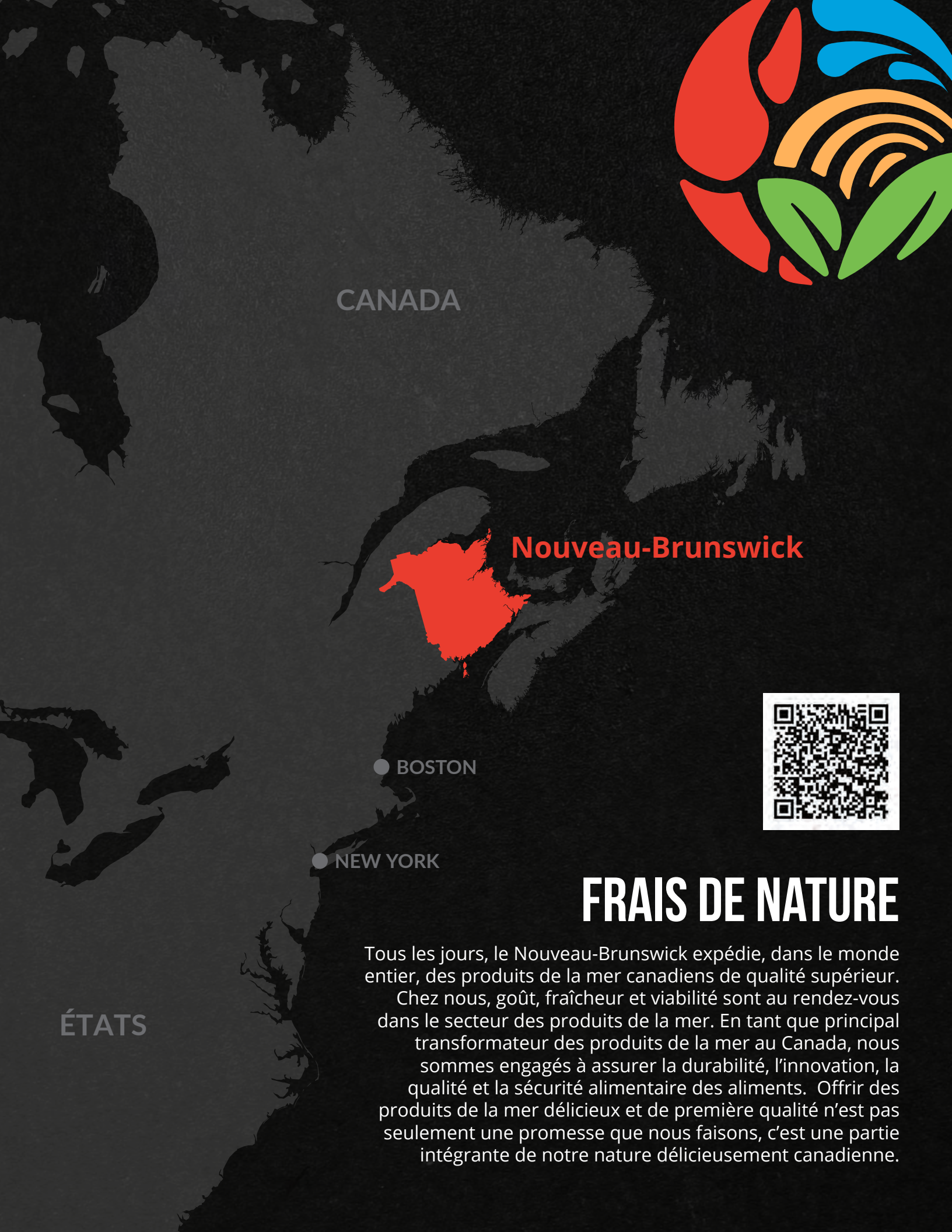
Pandalus Borealis

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org

- **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.**

Produits de crevettes nordiques du Nouveau-Brunswick

Produits	Taille marchande en nombre	Taille des emballages
Surgelées séparément Cuites et décortiquées	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
Cuites entières (avec la tête et la carapace)	70 - 90 kg 90 - 120 kg 120 + 120 - 150 kg 150 +	3 ou 5 kg 6.6 ou 11 lb
Entières et crues	1, 2 ou 5 kg	1 kg 2 kg
Entières et crues (industriel)		15 kg



FRAIS DE NATURE

Tous les jours, le Nouveau-Brunswick expédie, dans le monde entier, des produits de la mer canadiens de qualité supérieur. Chez nous, goût, fraîcheur et viabilité sont au rendez-vous dans le secteur des produits de la mer. En tant que principal transformateur des produits de la mer au Canada, nous sommes engagés à assurer la durabilité, l'innovation, la qualité et la sécurité alimentaire des aliments. Offrir des produits de la mer délicieux et de première qualité n'est pas seulement une promesse que nous faisons, c'est une partie intégrante de notre nature délicieusement canadienne.