



NOUVEAU-BRUNSWICK
DÉLICIEUSEMENT CANADIEN

UNIQUE DE NATURE



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)