Canada
NOTRE
HOMARD...
UNE **GROSSE**
AFFAIRE!
New Nouveau
Brunswick
CANADA

HOMARD *HOMARUS AMERICANUS*

LE HOMARD DU NOUVEAU-BRUNSWICK, UNE **GRANDE** RENOMMÉE INTERNATIONALE

La popularité grandissante pour notre savoureux crustacé n'est pas surprenante. Reconnu par sa qualité supérieure, sa texture délicate et son goût remarquable, le homard du Nouveau-Brunswick est le meilleur choix pour les gastronomes et les distributeurs de partout dans le monde. Des pratiques de pêche durables ont permis d'augmenter le nombre de débarquements et les progrès technologiques, tels que les installations de stockage sur les navires et sur la terre ferme, préservent la qualité supérieure du produit.

Le Nouveau-Brunswick est reconnu comme l'un des pionniers en matière de transformation des aliments et offre une grande variété d'options de préparation du homard à longueur d'année. Les normes strictes du programme de gestion de la qualité, les règlements rigoureux en matière de santé et de sécurité, les techniques de classement, de manipulation et d'emballage sophistiquées et l'excellente infrastructure de transportation font en sorte que le homard du Nouveau-Brunswick – transformé ou vivant – maintient sa réputation de produit de qualité supérieure à travers le monde.

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org

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 cuit et congelé : homard cuit et emballé sous vide dans une légère saumure ou emballé dans du papier ciré.

Homard entier blanchi et congelé : homard blanchi, cuit ou cru, emballé individuellement dans un filet.

Chair de homard congelée (emballée sous vide) : chair de homard cuite et retirée manuellement de la carapace, 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 congelée en conserve (non stérilisée en autoclave) : chair de homard cuit et décortiqué, mise en conserve avec de la saumure et congelée à l'air soufflé.

Chair de homard hachée : chair de homard hachée, emballée dans des sacs en polystyrène et congelée.

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.

Les autres produits de spécialité et de vente au détail comprennent des queues de homard et de la chair de homard dans la carapace, ainsi que des pinces précoupées ou sans l'extrémité. Tous les produits sont précoupés pour faciliter l'accès à la chair, et ils sont offerts en restauration et sous forme d'emballages pour consommateurs.

Remarque : La taille des emballages et les produits disponibles varient en fonction du transformateur, et ils peuvent être transformés pour répondre aux exigences des acheteurs.