

Huîtres

du Nouveau-Brunswick

(*Crassostrea virginica*)



Un délice naturel!

- Produits disponibles à l'état frais à longueur d'année
- Valeur nutritive exceptionnelle
- Goût unique et distinct!



Huîtres

du Nouveau-Brunswick

(*Crassostrea virginica*)



Le Nouveau-Brunswick approvisionne depuis longtemps les marchés intérieur et international en huîtres de qualité supérieure.

Grâce à des activités de récolte commerciales saisonnières et à des techniques de culture en suspension ou sur le fond, ce savoureux mollusque est maintenant disponible à longueur d'année.

Les eaux froides et propres qui baignent le littoral du Nouveau-Brunswick, combinées aux exigences rigoureuses du Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques, sont la garantie d'un aliment sécuritaire. Les exploitations de transformation sont soumises à un système de gestion de la qualité fondé sur l'approche en matière de salubrité des denrées HACCP, ce qui assure un produit unique et de qualité constante. Puisque chaque région de culture comporte des caractéristiques différentes, que ce soit les nutriments dans l'eau, les niveaux de salinité ou les conditions météo, le goût des huîtres varie d'une région à l'autre. Souvent, elles portent le nom de leur région d'origine afin de les distinguer du point de vue de leurs saveurs particulières. L'étiquette du

vendeur qui accompagne le produit indique le nom, l'adresse et le numéro de certificat du vendeur, la date et l'endroit où les huîtres ont été récoltées, le numéro de certificat du fournisseur initial, ainsi que le type et la quantité d'huîtres. L'étiquette doit être conservée pendant au moins 90 jours.

Les huîtres du Nouveau-Brunswick sont une excellente source d'acides gras oméga-3, reconnus pour leurs bienfaits sur la santé. Elles contiennent également des vitamines et des minéraux, dont du fer et du zinc. De fait, six huîtres peuvent combler les exigences quotidiennes en matière de minéraux. *Il est donc logique de choisir les huîtres du Nouveau-Brunswick!*

Le ministère des Pêches fait fonction de lien direct avec des centaines de produits de la mer, de producteurs et de fournisseurs. Nous pouvons vous aider à les trouver. Communiquez avec nous par courriel à l'adresse fruitsdemer@gnb.ca ou consultez le Répertoire des poissons et fruits de mer à partir du site Web www.gnb.ca/pêches.

PRODUITS

Une des priorités du secteur ostréicole est de produire et de commercialiser des produits de haute qualité. Les huîtres sont nettoyées, inspectées séparément et emballées manuellement avec soin. Aux fins d'expédition, les huîtres vivantes sont emballées dans des contenants en bois ou en carton.

CATÉGORIES

Les huîtres sont classées selon différentes tailles et catégories, en fonction des exigences des marchés. Il faut entre quatre et sept ans pour obtenir une huître de taille marchande de 76 mm (3 po), et entre trois et quatre ans pour produire une huître « cocktail » dont la taille est d'environ 65 mm (2,5 po).

- Huîtres « cocktail » fraîches, de 65 mm ou plus
- Huîtres de taille marchande fraîches de 76 mm ou plus

Emballages contenant entre 12 et 100 huîtres ou transformation selon vos spécifications.

ANALYSE NUTRITIONNELLE (Par 100 g (3,5 oz) de chair d'huître crue)

Énergie	59 cal
Gras	1.6 g
Hydrates de carbone	5.5 g
Protéine	8.4 g
Calcium	44 mg
Fer	8 mg
Zinc	37,9 mg



www.gnb.ca/pêches