

La calidad

está en nuestra **naturaleza**



Canadá

Langosta y cangrejo de las nieves canadienses

Toda la frescura del océano



Si su marisco favorito es la langosta o el cangrejo de las nieves, Canadá tiene un festín para usted. Canadá es el principal exportador de ambas especies, en términos de valor de exportaciones. Nuestras aguas puras y frías albergan vastas cantidades de estos manjares y nuestro compromiso con la calidad, la frescura y el sabor han ganado el reconocimiento de todo el mundo.

La langosta del Atlántico, reina de los mariscos

La langosta del atlántico canadiense proviene de aguas saladas que bañan las costas de Nova Scotia, New Brunswick, la Isla del Príncipe Eduardo, Terranova y Quebec, y constituye el producto más valioso y más conocido de las exportaciones canadienses de productos del mar. Los consumidores de más de 50 países aprecian estos manjares, que consumen directamente, o bien, como ingredientes en innumerables platillos gourmet.

Debido a que la pesca de langosta es para nosotros un recurso especialmente valioso, utilizamos técnicas ultramodernas para observar el lecho marino y la población de langostas con el fin de asegurar que las actividades pesqueras sean sustentables y ecológicamente inofensivas. Los métodos para almacenar y procesar las langostas son igualmente avanzados; aunque las langostas continúan siendo capturadas mediante trampas que se elevan hasta la superficie, una a la vez, como se hacía hace un siglo, los navíos de pesca modernos ahora están equipados con sistemas de refrigeración a bordo, que permiten conservar la frescura de los ejemplares capturados. Llegadas al puerto, tan sólo unas cuantas horas después de su captura, las langostas son transferidas directamente a los estanques-viveros para ser vendidas vivas, o bien son transportadas a modernas plantas procesadoras que emplean métodos innovadores de congelación rápida para preservar la frescura y el sabor de su carne.

La langosta canadiense se vende en diversas presentaciones: viva; entera congelada; colas de langosta; y carne de langosta, entre otros. Cocinada, su carne es exquisita en guisos, sopas, omelettes, suflés, tartas de queso y crepas. Servida fría, la carne de langosta añade un toque de elegancia a ensaladas, canapés y rollos de langosta.

Espléndido cangrejo de las nieves

El cangrejo de las nieves es capturado en todas las provincias del Atlántico y en Quebec. Aunque no es la única especie de cangrejo capturada en Canadá, el cangrejo de las nieves es por mucho, la más abundante y la base de nuestra industria del cangrejo en la costa del Atlántico.





La pesca del cangrejo de las nieves canadiense continúa siendo una actividad altamente sustentable porque nuestros pescadores eligen cuidadosamente las presas que capturan y devuelven al océano a las hembras y a los cangrejos jóvenes. Sólo los ejemplares machos plenamente desarrollados son utilizados en nuestras modernas plantas de transformación, donde son rápidamente precocidos y congelados a fin de conservar el fresco sabor del océano.

Gracias a esa meticulosa atención, los gastrónomos en todo el mundo pueden apreciar el rico y dulce sabor de la firme carne del cangrejo canadiense. Delicadamente cocida al vapor y presentada entera o en trozos, la carne fresca de cangrejo es exquisita cuando se le agrega un poco de mantequilla. Las tenazas cocidas son elegantes canapés, y la carne es un excelente ingrediente en sopas, omelettes y bocadillos, y es igualmente delicioso frío en ensaladas, en hongos rellenos o en salsas.

Calidad garantizada

La langosta y el cangrejo de las nieves canadienses son dos alimentos muy seguros. Canadá ha implementado uno de los sistemas de inspección y control de mariscos más rigurosos del mundo, el cual es supervisado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA), que establece estrictas normas, tanto para los productos marinos, como para su manipulación y procesamiento. Todos los establecimientos que capturan o procesan productos marinos canadienses destinados a la exportación, deben estar registrados ante el gobierno federal y deben respetar rigurosamente los principios internacionales de los Puntos Críticos de Control del Análisis de Riesgo (HACCP por sus siglas en inglés).

Asimismo, la ACIA inspecciona nuestros mariscos para asegurar que no contienen contaminantes y que los resultados de los continuos análisis acatan las directrices del Ministerio de Salud de Canadá. Estas directrices cumplen con las normas establecidas por la Administración de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (U.S. Food and Drug Administration) y por la Organización Mundial de la Salud.

Experimente el sabor de los productos canadienses

Suculentos y deliciosos, la langosta y el cangrejo de las nieves canadienses satisfacen a los paladares más exigentes. Para información adicional sobre la industria canadiense de los mariscos, favor de visitar los sitios web indicados a continuación:

Sitios web del Gobierno de Canadá

- Pescados y Productos del Mar de Canadá
www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer
- Ministerio de Pesca y Océanos de Canadá
www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm
- Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos
www.inspection.gc.ca
- New Brunswick
www.gnb.ca/0027/Index-e.asp
- Terranova y Labrador
www.fishaq.gov.nl.ca
- Nova Scotia
www.gov.ns.ca/fish

- Isla del Príncipe Eduardo
www.gov.pe.ca/fard

Sitios web de la industria canadiense

- Consejo de la Langosta Canadiense
www.lobstercouncilcanada.ca
- Grupo del Atlántico para la Promoción de la Langosta y los Mariscos Canadienses
www.tastelobster.ca
- Asociación de Productores de Mariscos de Terranova
www.seafoodproducers.org

© Her Majesty the Queen in right of Canada, 2011

AAFC No. 11508S

