

Kanada

Kanadische Fische und Meeresfrüchte

Ein Angebot für jeden Geschmack und Geldbeutel



Kanada bietet eine große Auswahl an Produkten, die wirklich alle Wünsche hinsichtlich Geschmack und Preisvorgaben erfüllen. Das reichhaltige Angebot umfasst Wild- und Zuchtfische, Meeres- und Süßwasserfische, Krusten- und Schalentiere sowie Flossenfische. Kanada, das an drei Meere angrenzt — den Pazifik, die Arktische See sowie den Atlantik — und zudem über das weltweit größte Süßwasser-Seensystem verfügt, kann die Vielfalt und Qualität bieten, die Ihre Kunden schätzen werden.



Die sauberen, kalten Gewässer Kanadas enthalten mehr als 160 Fisch- und Meeresfrüchtearten, und das Land exportiert frische, tiefgekühlte, geräucherte und in Konserven abgepackte Meeresprodukte in alle Teile der Welt. Da sich die kanadischen Meeresküsten und Seen hervorragend für Aquakultur eignen, versorgt diese schnell wachsende Industrie die Kunden mit Lachs, Forellen, Mies-, Venus- und Kammmuscheln, Austern, Kabeljau sowie Heilbutt - und das normalerweise innerhalb von Stunden nach dem Fang. Unser Qualitätsbewusstsein sowie die Frische haben die kanadischen Aquakulturprodukte rund um die Welt berühmt gemacht.



Qualität, die überzeugt

Kanada blickt zurück auf über 400 Jahre Fischereigeschichte, verliert die Zukunft jedoch nie aus den Augen. Aus diesem Grund verbessern die kanadischen Fisch- und Meeresfrüchteanbieter beständig die Qualität ihrer Produkte. So werden in der Krabbenfischerei die Fänge bereits auf hoher See eingefroren, damit diese gleich an Bord fangfrisch konserviert werden. So wird z. B. der Heilbutt- und Schwertfischfang oder die Ernte von Elefantenrüsselmuscheln dank eines individuellen Quotensystems auf die Marktnachfrage abgestimmt, um eine überragende Qualität und Fangfrische sicherzustellen. Mit einer neuen Überdruckkammertechnik werden die Hummerschalen entfernt, wodurch sichergestellt wird, dass das Fleisch unzerteilt für den Konsum angeboten werden kann. Für die Naturkostbranche stellt Kanada zudem eine große Auswahl von Nahrungsergänzungsmitteln mit Omega-3-Konzentraten her.





Nachhaltigkeit der kanadischen Fischerei



Die kanadische Fisch- und Meeresfrüchteindustrie engagiert sich für eine nachhaltige Bewirtschaftung der Meere und Süßwasserhabitate, da sie deren Bedeutung als Nahrungsmittelquelle kennt und sich der Notwendigkeit eines ausgewogenen Ökosystems bewusst ist. Die kanadische Regierung ist weltweit bekannt für ihren Einsatz für eine nachhaltige Bewirtschaftung und Entwicklung der Meeresressourcen des Landes mittels ihrer Habitat-, Fischereimanagement- und Wassertiergesundheitsprogramme. Das Qualitätsmanagementprogramm, ein HACCP-basiertes System unter Aufsicht des kanadischen Amtes für Nahrungsmittelkontrolle [Canadian Food Inspection Agency (CFIA)] gewährleistet die gesundheitliche Unbedenklichkeit der kanadischen Fisch- und Meeresfrüchteprodukte auf ihrem Weg vom Schiff oder der Farm zum Supermarkt — einschließlich Verarbeitung, Lagerung und Transport.

Kosten Sie ein Stück Kanada



Kanadische Fisch- und Meeresfrüchteprodukte, die aus einigen der weltweit saubersten und naturbelassensten Gewässern stammen, sind international bekannt für ihre Vielfalt, ihre Qualität und ihren Wert. Weitere Informationen zur kanadischen Meeresfrüchteindustrie finden Sie unter:

Website der kanadischen Regierung

 Fish and Seafood Online, Agriculture and Agri-Food Canada www.seafoodcanada.gc.ca







