

Морепродукты из Норвегии

- 01 Норвежские морепродукты уникальны, потому что они выращиваются экологически рациональным образом, основываясь на знаниях и опыте многих поколений, заботясь об океане и будущих поколениях.



- 02 Ежедневно во всем мире подают несколько миллионов норвежских блюд из морепродуктов.

03 ВЫБРАТЬ

04

05

RU/EN

Треска

Лосось

Скумбрия

Голубая мидия

Коричневый краб

Осьминог



Brown crab

Сезон

Круглый год, но лучше всего осенью.

Диапазон улова

Вдоль норвежского побережья.

Питательные вещества

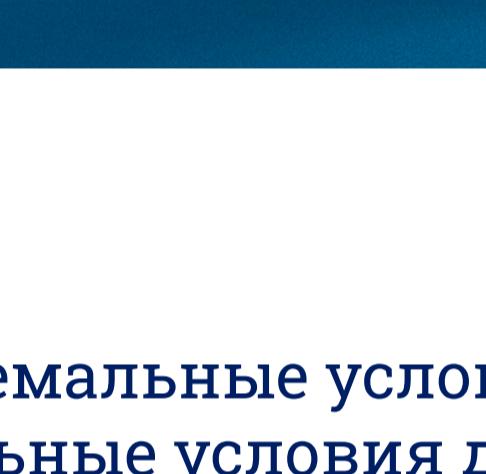
белок

витамин B12

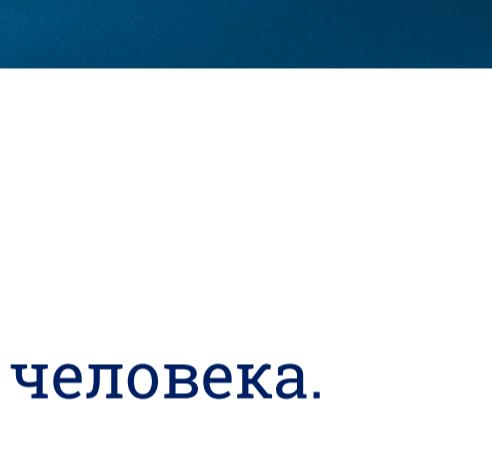
селен

Чтобы поймать коричневых крабов, вам не понадобится больше, чем фонарик и быстрые рефлексы - последнее, что видят коричневые крабы, - это вспышка и стреляющая рука. Но вы должны действовать быстро: через секунду или две краб понимает, что происходит, и использует свои когти, чтобы учинить Вас из всех сил, и он не отпустит Вас легко. Таким образом, ловля крабов не только обеспечивает вкусную еду, но и вызывает выброс адреналина.

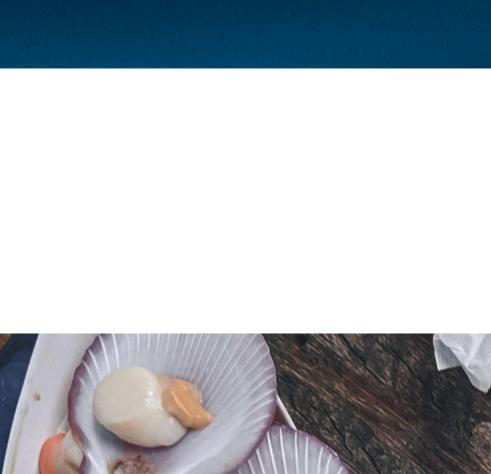
ЗАКАЗАТЬ



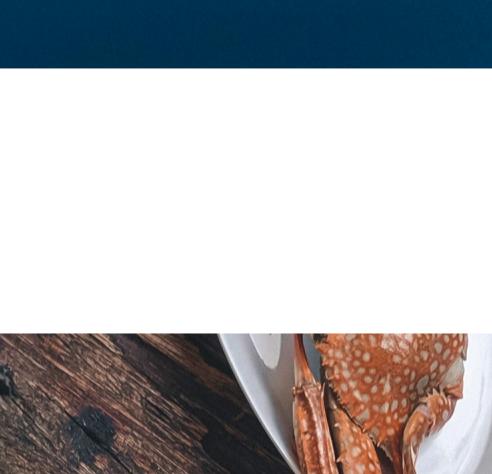
Уникальное разнообразие



Экологическое потребление



Лучшее качество



Идеальные условия для выращивания

Экстремальные условия для человека.
Идеальные условия для рыб.

Гольфстрим, несущий теплую воду из Мексиканского залива через Атлантический океан, течет на север вдоль норвежского побережья в прозрачную, чистую ледяную воду Арктики. Это создает идеальные условия для невероятно богатой морской экосистемы.

Мелкая рыба, большая рыба, моллюски и другие формы жизни. Некоторые из них - местное население, другие - мигрируют или проходят через земной шар. Некоторые предпочитают холодное открытое море, другие живут в тихих глубоких фьордах, защищенных стеной островов и шхер. Каждый из них играет свою роль в сложном и увлекательном морском жизненном цикле.

Разнообразие морепродуктов из этой среды уникально. Это одна из основных причин, почему Норвегия является вторым по величине экспортёром морепродуктов в мире. И есть также причина, по которой повара и знатоки всего мира выбирают морепродукты из Норвегии: вам будет сложно найти такой же выбор и качество где-либо еще.



Экологическое потребление

Великолепная прибрежная природа Норвегии и разнообразие жизни, которое она поддерживает, - это основа нашего существования с каменного века. Мы знаем, что обязаны передать это будущим поколениям. Море - это дар, который продолжает дарить, но только до тех пор, пока мы продолжаем уважать его и бережно относиться к тому, что нам было дано.

Идеальные условия выращивания

Норвегия имеет одну из самых передовых и хорошо зарекомендовавших себя систем устойчивого развития и управления как в рыболовстве, так и в аквакультуре. Это не случайность, а систематическая работа на всех уровнях, обеспечивающая безопасность потребителей и благополучие рыб.

Большой упор на благополучие животных и строгие правила означают, что наши морепродукты неизменно высокого качества и безопасны для употребления. Производство является экологически безопасным и ответственным, оставляя минимальный след на окружающую среду.

Лучшее качество морепродуктов

Норвежские морепродукты - это качественные морепродукты, и мы рады ими поделиться. Вот почему нашими морепродуктами наслаждаются во всем мире. Международное значение этой отрасли наглядно демонстрирует тот факт, что норвежские морепродукты путешествуют примерно в 150 стран. Мы второй по величине экспортёр морепродуктов в мире.



Вы получаете самые лучшие морепродукты. Неважно, что это за морепродукты, потому что они норвежские, а значит - самого лучшего качества.



В Норвегии холодно. Очень холодно.

Связаться с нами
mail@seafood.no

Телефон: +47 77 60 33 33

Норвежский совет по морепродуктам
Stortorget 1
PO Box 6176
N-9291 Tromsø