



# 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

03

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

04

05

ВЫБРАТЬ



RU/EN

Треска

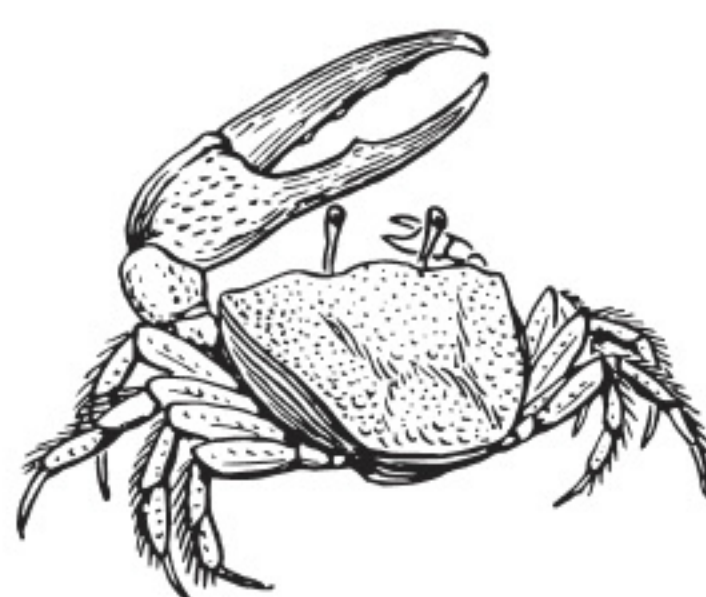
Лосось

Скумбрия

Голубая мидия

## Коричневый краб

Осьминог



Brown crab

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 ущипнуть Вас изо 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 проплывают 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 экспортером 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.



## 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 экспортер морепродуктов в мире.

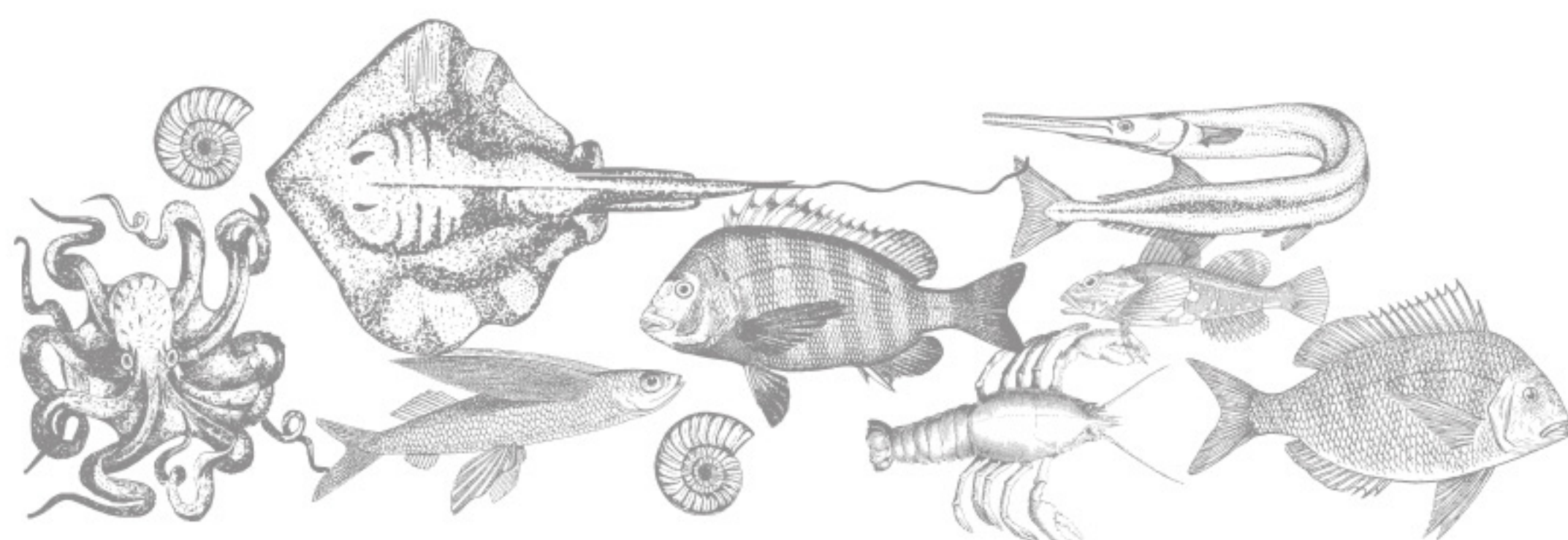
## Экологическое потребление

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.



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