

Cooke Seafood

Contatti Mrs Sidney Piekarski
Responsabile marketing internazionale

Indirizzo 874 Main Street
Blacks Harbour, NB, E5H 1E6
Canada

Sito www.cookeseafood.com

Prodotto

- Salmone atlantico fresco (*Salmo Salar*)
- Salmone atlantico congelato (*Salmo Salar*)
- Burger di salmone atlantico congelato (*Salmo Salar*)
- Capasanta di mare congelata* (*Zygochlmays Patagonica*)
- Capasanta di baia surgelata* (*Placopecten Magellanicus*)
- Gambero rosso argentino congelato* (*Pleoticus Muelleri*)
- Gambero bianco del Pacifico congelato* (*Penaeus Vannamei*)

*non coltivato nel New Brunswick

Certificati



La società

Per noi praticare la pesca e l'agricoltura non è solo business: è ciò che siamo.

Parliamo di una passione familiare che ci accompagna da sempre, ed è iniziata quando i nostri nonni hanno cominciato a pescare nelle acque della baia di Fundy, sei generazioni fa. E se i tempi sono cambiati, il nostro impegno no. Come i nostri antenati, siamo ossessionati dalla necessità di trovare sempre modi migliori e più intelligenti per far arrivare ai nostri clienti i migliori frutti di mare del mondo.

Il segreto per produrre salmone allevati di qualità, salmone selvatico, capesante, ostriche, gamberetti, spigole, orate, granchi e altri prodotti a valore aggiunto è, in realtà, molto semplice. Si tratta semplicemente di tramandare una passione di famiglia che ha attraversato diverse generazioni; siamo convinti che i nostri clienti sapranno assaporare la differenza.

Operiamo in ambienti marini incontaminati, ci affidiamo alla scienza e agli esperti per garantire la sostenibilità ambientale delle nostre attività, utilizziamo mangimi provenienti da risorse sostenibili, e cerchiamo costantemente modi per ridurre la nostra impronta di carbonio sull'ambiente. Siamo orgogliosi del fatto di non aver mai preso scorciatoie. E siamo sicuri che i nostri clienti percepiscono tale differenza.

