

# Green Seafoods Ltd.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Contatti</b>  | <b>Mrs Ashley Warren</b><br>Addetto alle vendite e al marketing  |
| <b>Indirizzo</b> | 284 Main Road,<br>Winterton, NL, A0B 3M0<br>Canada   |
| <b>Sito</b>      | <a href="http://www.greenseafoods.com">www.greenseafoods.com</a>   |
| <b>Prodotto</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Cozze blu (<i>Mytilus edulis</i>), congelate, sottovuoto<ul style="list-style-type: none"><li>• Succhi Naturali</li><li>• Succhi Naturali</li></ul></li><li>- Mollusco cotto surgelato (<i>Buccinum undatum</i>)</li><li>- Cetriolo di mare essiccato (<i>Cucumaria frondosa</i>)<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendita al dettaglio</li><li>• Vendita all'ingrosso</li></ul></li></ul> |

## Certificati



## La società

Prodotti autentici e di qualità che provengono dalle incontaminate acque canadesi.

### La Green Seafoods

Di proprietà e gestita dalla famiglia Green da oltre 100 anni, la Green Seafoods Ltd. è una società che produce alcuni dei prodotti ittici di più elevata qualità al mondo. Quattro generazioni si sono impegnate duramente mettendoci competenze e orgoglio professionale riuscendo a far diventare la Green Seafoods Ltd. uno degli operatori più rispettati e più affidabili del comparto.

Attraverso la formazione, l'esperienza e la determinazione la famiglia Green continua a produrre frutti di mare di elevata qualità in grado di soddisfare standard internazionali sempre di altissimo livello. I nostri prodotti vanno da quelli surgelati a quelli pronti per la vendita al dettaglio come, per esempio, il buccino, il cetriolo di mare e le cozze blu coltivate.

### L'impianto di produzione

L'impianto di produzione principale della Green Seafoods si trova a Winterton, Trinity Bay, una piccola cittadina nel Terranova & Labrador (Canada), luogo in cui si trovano le acque oceaniche tra le più pulite e fredde al mondo. Grazie al nostro forno a vapore vivo di ultima generazione riusciamo a preparare i nostri prodotti posizionandoci al di sopra degli standard di settore. Questa cucina a vapore dal vivo è la prima del suo genere in tutto il Nord America.

