



Cooke Seafood

Contacto **Señora Sidney Piekarski**
Gerente de Marketing Internacional

Dirección 874 Main Street
Blacks Harbour, NB, E5H 1E6
Canadá

Sitio web www.cookeseafood.com

Producto

- Salmón del Atlántico fresco (*Salmo Salar*)
- Salmón del Atlántico congelado (*Salmo Salar*)
- Hamburguesa de salmón del Atlántico congelada (*Salmo Salar*)
- Vieira de mar congelada* (*Zygochlmays Patagonica*)
- Vieira de la bahía congelada* (*Placopecten Magellanicus*)
- Camarón rojo argentino congelado* (*Pleoticus Muelleri*)
- Camarón blanco del Pacífico congelado* (*Penaeus Vannamei*)

*No criado en New Brunswick

Certificado





La empresa

Para nosotros, pescar y cultivar no es solo un negocio: representa lo que somos.

Se trata de una pasión familiar eterna que comenzó cuando nuestros antepasados empezaron a pescar en las aguas de la Bahía de Fundy hace seis generaciones. Y aunque los tiempos han cambiado, nuestro compromiso sigue en pie. Como nuestros ancestros, estamos obsesionados por encontrar formas mejores y más inteligentes de proporcionarle los mejores productos del mar del mundo.

Nuestro secreto para producir salmón de calidad criado en piscifactoría, salmón capturado en su entorno natural, vieiras, ostras, camarones, lubina, besugo, cangrejo y otros productos de valor añadido es simple. Se trata de una pasión familiar que se remonta a varias generaciones y nuestros clientes pueden saborear la diferencia.

Operamos en un entorno marino prístino, nos apoyamos en la ciencia y en los expertos para asegurar la sostenibilidad, utilizamos alimentos de fuentes sostenibles, y buscamos constantemente la forma de reducir nuestra huella de carbono. Nos enorgullece no tomar atajos. Y tenemos la confianza en que nuestros clientes pueden probar la diferencia.

