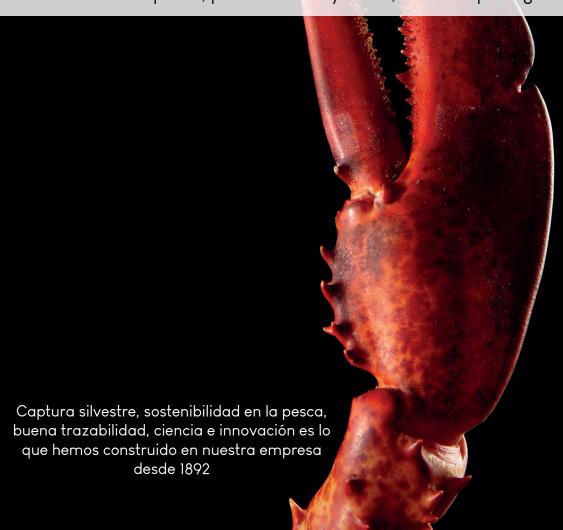




Las frías aguas de Nueva Escocia, hacen que el bogavante salvaje, sea especial, por su textura y sabor, siendo el prestigio de Canadá.





Empresa canadiense con más de 125 años de experiencia en la obtención y exploración de bogavante de primera calidad.

- WILD LOBSTER se asegura de entregar el bogavante con el mejor sabor del mundo a nuestros clientes.
- Este delicioso y único bogavante, se encuentra en la bahía de fundy, al suroeste de Nueva Escocia.
- Aprovechamos nuestra arraigada historia con el bogavante para examinar su calidad, textura y sabor
- Nuestro bogavante es de calidad muy superior, debido a su procesamiento de alta presión propio (HPP) de última generación.
- Nuestro excepcional bogavante, reconocido por su inigualable calidad, se presenta como el ingrediente perfecto para ser disfrutado como SASHIMI.
  Esta exquisitez culinaria deleitará a los chefs y amantes de la comida japonesa, brindándoles la oportunidad de desplegar su creatividad en la cocina.

#### UN SIGLO DE EXPORTACIONES DEL BOGAVANTE.

- Canadá posee una gran experiencia y fama en la exportación de bogavante.
- Los registros muestran que ya en 1892, Canadá era comerciante de bogavante, compraban a los pescadores locales y los exportaban semanalmente en un barco de vapor a Boston.
- Estas transacciones de bogavantes vivos dieron origen a una de las mayores tradiciones canadienses, siendo hoy en día reconocidos a nivel mundial por la magnifica calidad del bogavante.

### RELACIONES DE CONFIANZA.

Estamos orgullosos de haber conservado relaciones duraderas con generaciones de pescadores de langosta y bogavante de los puertos de Digby Neck.

Esto ha permitido obtener un suministro confiable de bogavante, pescadores apasionados que se preocupan por la calidad de sus capturas y se enorgullecen de su trabajo.





# Bogavante, mitad HPP, Split (Inserción CK)

Medio bogavante con carne de pinza y antebrazo insertado en el cuerpo y envasado al vacío individualmente.

También está incluida una pinza pelada complementando su mitad

Duración: 24 meses Caja: 12 unidades Pesos: 175g/200g

Homarus americanus - Pescado en libertad FAO 21 Mantener congelado -18º



# Cola sin caparazón HPP IVP

Cola sin caparazón envasadas individualmente al vacío (IVP)

Duración: 36 meses Caja: 12 unidades. Pesos: 86-115g

Homarus americanus - Pescado en libertad FAO 21 Mantener congelado -18º



# Carne rota de bogavante (pinzas y antebrazos) HPP.

Carne de pinzas y antebrazos rotas, envasado al vacío HPP.

Duración: 24 meses

Caja: 4 unidades y 12 unidades.

Pesos: 450g

Homarus americanus - Pescado en libertad FAO 21 Mantener congelado -18°



Kit cola bogavante + 2 pinzas y 2 antebrazos HPP

Bogavante fresco con caparazón duro de las aguas frías de Nueva Escocia en Canadá, envasado al vacío individualmente. Cola + 2 Pinzas y 2 Antebrazos.

Duración: 36 meses Caja: 12 unidades.

Pesos: 120–140g / 140–160g Homarus americanus - Pescado en libertad

FAO 21 Mantener congelado -18°

# LA ELECCIÓN PREFERIDA DE LOS MEJORES CHEFS

El bogavante procesado a alta presión (HPP, su siglas en inglés) es apreciado por la industria de servicio de alimentos debido a calidad, flexibilidad y frescura.

- · Sin aditivos alimentarios ni conservantes: 100% bogavante.
- · Permite platos más creativos.
- · Obtener el mismo aspecto y sabor del bogavante vivo, sin complicaciones.
- · No es necesario descascarar. No glaseado.
- · Sostenible: certificado MSC y capturado en la naturaleza
- · Certificación BRCGS para Seguridad Alimentaría
- · Disponible todo el año, siempre con altisima calidad.

### CARNE DE BOGAVANTE CONGELADA HPP

- · Asegura una frescura absoluta
- · Conserva los jugos naturales y el sabor de la carne del bogavante
- · Es uno de los dos únicos métodos aprobados por PETA y WWF para el bienestar animal.
- Tiene el 100% de la recuperación de la carne de bogavante comestible (sin mermas)
- Delicada textura en boca, por la calidad de procesamiento de alta presión (HPP)

### EL MEJOR BOGAVANTE DEL MUNDO

- · Pescado en Nueva Escocia, en una captura salvaje.
- · Congelado en vivo y sin glaseo.
- · Obtenga el mismo aspecto y sabor del bogavante vivo, sin complicaciones.
- · Preparación rápida y fácil.
- · Una experiencia gastronómica directamente del océano.
- · Certificación MSC Pescados y Mariscos Sostenibles.
- · Listo para comer en 12 minutos





Verificación confiable de que nuestros productos de bogavante son la más alta calidad, seguridad e integridad.



N° registro sanitario: 40.029304/M



www.thewildlobster.cominfo@thewildlobster.com

