



WILD LOBSTER

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



Captura silvestre, sostenibilidad en la pesca,
buena trazabilidad, ciencia e innovación es lo
que hemos construido en nuestra empresa
desde 1892



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 magnífica 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 -18°



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°



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 -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 Alimentaria
- Disponible todo el año, siempre con altísima 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.

Nº registro sanitario: 40.029304/M



www.thewildlobster.com
info@thewildlobster.com

