



**Características:**

El camarón nórdico es un camarón de agua fría y vive en el Océano Atlántico del Noroeste. Los camarones se cocinan sobre todo a bordo y son pelados a máquina. El camarón boreal se utiliza sobre todo en recetas frías. Es un succulento camarón con un sabor ligeramente salado.

**Nombre comercial:**

Camarón boreal o nórdico

**Nombre científico:**

*Pandalus borealis*

**Familia:**

Pandalidae

**Área de captura:**

Atlántico Noroccidental

**Método de pesca:**

Arrastre pelágico

**Temporada de captura:**

Abril hasta octubre (Canadá)

**Disponible como:**

Principalmente cocido y pelado, o cocido entero

**Tamaños disponibles:**

Pelado: 150-250, 250-350, 300-500, 400-600 pzs/lb

Entero: 90-120 pzs/kg

**Detalles sobre sostenibilidad:**

Existen aproximadamente 10 pesquerías de *Pandalus borealis* con certificación MSC. Otros tantos en proceso de evaluación MSC.



Este producto proviene de una pesquería con certificación MSC.

