

# 新西兰青口贝

净水孕育出  
的美味…

大自然馈赠的珍品，  
新西兰净水独享。



新西兰独特的自然优势使其成为许多珍稀物种的原产地。其中的新西兰青口贝深受世界各国海鲜爱好者的追捧。

在干净清澈、波光粼粼的原生态新西兰海域，这些青口贝在海里源源不断的养分的滋润下茁壮成长。在精心护理下，它们成长为外形圆润，风味完善的成贝，被送往世界各国烹制成各种美味佳肴。从诱人的休闲食品、到汁多味美的餐桌主食，新西兰青口贝是多样性大师。它们健康、美味且易于烹制。

很多情况下，速冻的新西兰青口贝都与刚刚捕捞上来的新西兰青口贝拥有相同的新鲜度和营养价值。

大自然厚爱新西兰，我们也认真保护大自然的馈赠。我们坚持遵守全世界最严格的水质管理及其他主要环境标准。我们深知食品不仅要美味，而且要有严格的食物安全保证。

新西兰青口贝满足所有这些要求，稀有而珍贵，堪称厨房中的来自南太平洋的珍品。

## 最高环境等级

《新西兰青口贝环境保护条例》(2007)规定了从青口贝的生长到捕捞，整个行业都必须遵从的最佳行为规范，以便最大限度地降低环境影响。新西兰海产养殖者的安全、可持续发展，以及环保的实践得到了国际自然保护组织“蓝色海洋研究所”的肯定，他们已将新西兰青口贝归为全球两大“最佳生态友好”海产品之一。为了控制对环境的影响，新西兰政府采取了大量的环境控制措施，包括《1991资源管理法案》(RMA)及《1996渔业法案》。

## 质量保证

新西兰是世界上实施最严格贝类质量保证规定程序的国家之一。水质监测是严格按照美国食品药品监督管理局、欧盟及新西兰食品安全局制订的规范和标准执行的。新西兰青口贝在现代化的工厂加工处理，工厂的运营严格遵从新西兰政府的卫生和质量控制要求以及国际食品加工标准，包括USFDA及欧盟。

# 新西兰青口贝

净水孕育出  
的美味...



## 可追溯性

新西兰青口贝产品具有极高的可追溯性。市场上销售的任何带包装的青口贝，都能追溯到产品的捕捞及加工时段，甚至到幼贝撒放时段。

## 产品种类

新西兰青口贝有不同产品形式：

- 最常见的是单冻半壳青口贝（速冻单个半壳青口贝）。在捕捞后几小时内对青口贝进行速冻，以便锁住刚出水时的鲜美。
- 原味青口贝肉，腌渍、烟熏青口贝肉。
- 青口贝冻干粉，使用在营养食品中，对关节灵活性及提高整个身体机能有帮助。

## 单冻半壳青口贝的烹饪优势

- 在捕捞后几小时内速冻单个半壳青口贝，可以锁住刚出水时的鲜美。
- 多样性，全风味，适合各式国际化菜肴及各种烹调应用。
- 独有的翠绿色外壳营造视觉享受。

- 减少浪费 – 只丢单壳，并能按需解冻。
- 可食率很高，既令顾客感到划算，几个青口贝即可满足口腹之欲，又可使菜肴生色，节省单菜成本，增加利润。

青口贝的等级按贝壳大小划分，包装规格主要是每个纸箱中包含12个1公斤的小包装：

等级	大约青口贝个数 (每1公斤的小包装箱)	平均青口贝重量 (克)	青口贝平均长度 (厘米)
小	42-46	23	7.4
中	27-42	28	9.9
大	17-27	40	11.4

## 色泽说明

青口贝肉的颜色因其性别不同而有变化，母贝肉呈深灰色，公贝肉呈奶白色。这对质量或口味没有影响。