

新西兰 太平洋牡蛎

来自天然水域
的美味

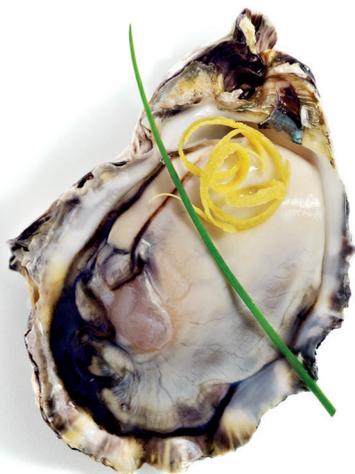
来自天然水域的美味

没有其他食品能像牡蛎一样使人可以从感官上迅速判断其产自何处。如果产地恰好是在新西兰未受污染的近海水域，而牡蛎又是新西兰太平洋牡蛎，那么这种感官体验就更加鲜明和令人愉快。

我们独特的纯净水下环境及海洋生态使我们的太平洋牡蛎口味纯正，肉质肥厚，令世界各地的牡蛎爱好者交口称赞且回味无穷。

我们通常对刚收获的生牡蛎立即进行单体冷冻处理，确保全世界的消费者能够享受它们的最佳味道和营养价值。它们与非冷冻的生牡蛎的口感完全相同，却更加便捷。在这个紧张忙碌的世界里，再多的体贴都不为过。

新西兰太平洋牡蛎的消费者大可以放心，他们所享用的产品不会受到由安全顾虑而带来任何影响。这意味着新西兰太平洋牡蛎的天然原始味道世界各地都能品尝到。



至于营养价值，新西兰牡蛎几乎无懈可击。低热量、高蛋白，富含必要的矿物质、维生素和氨基酸，完全符合健康生活方式的要求。

品质保证

新西兰是食用贝类质量保证制度最为严格的国家之一。大多数国家遵循以下两种制度中的一种来管理食品安全的风险，一种是对贝类进行抽样检验的欧盟制度，另一种是对贝类所生长的海水进行抽样检验的美国制度。为确保新西兰太平洋牡蛎保持最高的质量标准，新西兰要求经济性贝类管理局同时对水和贝类进行抽样检验，使新西兰太平洋牡蛎保持其天然原始口味。

在这种严格监管制度下，凡是生长期内的水质和贝类检验以及环境监测结果达不到安全要求的养殖场均被禁止捕捞。

新西兰
太平洋牡蛎

来自天然水域
的美味



来自天然水域的美味

可追溯性

每一只新西兰牡蛎都可追溯到原始养殖场，包括有关收获时间、上市准备时间以及运输的信息。

环境可持续性

新西兰牡蛎养殖者遵循行业最佳实践规范以满足全球对安全健康的海产品日益增长的需求。

《新西兰牡蛎养殖环境实践规范》（2007）规定了有关牡蛎生长和收获周期的行业最佳实践规范，使对环境的潜在影响最小化。为减轻环境影响，新西兰政府采取了大量环境控制措施，包括《资源管理法》（RMA，1991）和《渔业法》（1996）。

主要产品

新西兰太平洋牡蛎以冰鲜或冷冻的半壳、活体或肉产品形态提供。主要出口的产品形式是单体速冻（IQF）半壳牡蛎。

IQF半壳牡蛎对烹调的好处

- 肉体饱满多汁、口味纯正、外观诱人。
- 食用安全，超过所有美国和欧洲卫生标准，可以直接食用。
- 半壳牡蛎的IQF冷冻过程可确保牡蛎肉的新鲜度，完全保留刚出水时的美味。
- 易于烹饪，具有与活体牡蛎相同的口感，只需从冰箱中取出解冻，或者不解冻直接烹调。

从哪里购买

新西兰太平洋牡蛎行销全球。请登录www.purenzoysters.com下载出口商目录和了解更多信息，包括食谱、贮存和加工处理说明。