

新西兰 国王三文鱼

来自天然水域
的美味

在天然水域自然长成

生产上等食用三文鱼最佳方法是在水体纯净的自然环境中加以养殖，以保证食品安全及最少的人为干预。

新西兰的偏远水域、严格生物安全规程、低放养密度以及没有任何本地三文鱼种意味着新西兰没有其他地方常见的病虫害。我们能够以天然方式养殖我们的三文鱼，无需求助于化学品或抗生素。

当然，如果养殖的是新西兰国王三文鱼（King Salmon或Chinook Salmon），这些优越条件同样有帮助。食用价值全面的新西兰国王三文鱼肉具有极好的颜色和全新的口味，以能够满足世界各地三文鱼爱好者的感观期待而著称。



除了其健康和可持续的放养方式，新西兰国王三文鱼还可以为消费者带来显著的健康和营养益处。

作为一个大麻哈品种，新西兰国王三文鱼的天然鱼油（包括有益的Omega 3脂肪酸）含量在所有种类三文鱼中是最高的。高含量的天然鱼油还使新西兰国王三文鱼肉有更好的味道、更鲜嫩和精美的纹理。

作为世界上令人印象深刻的国王三文鱼的最大产地，新西兰可以向国际客户持续提供高质量新西兰国王三文鱼。

对于不仅要求三文鱼具有出色的口味，还要求它来自最纯净海岸水域的消费者来说，新西兰三文鱼绝对是上上之选。

新西兰

国王三文鱼

来自天然水域
的美味



环保

新西兰《有鳍水族养殖环境实践规范》（2007）规定了有关孵化、生长和收获周期的行业最佳实践规范，以最小化对环境的潜在影响。

“新西兰三文鱼行业是全球一流的。由天然海洋环境所带出的产品的固有的特征，再加上新西兰三文鱼行业的高度敬业和以质量为中心，使它成为了健康、纯净和天然的同义词。养殖场符合通过合作和选择而制定出来的全球最严格的管理标准。” Global Trust Certification Ltd

品质保证

新西兰国王三文鱼的加工处理过程非常仔细，以确保消费者安全和最佳产品质量。三文鱼从养殖场直接运输到先进的加工厂。新西兰的所有加工厂都必须满足国际HACCP（危害分析和关键控制点）标准。政府监管机构按照消费国的卫生和准入要求对加工过程进行检查和监测。

可追溯性

新西兰三文鱼行业的优势之一是知道其每条鱼产自何处，并可一直追溯到该鱼的原始养殖场。

烹饪优势

- 稳定的全年供应。
- 新西兰国王三文鱼的天然鱼油含量在所有三文鱼中最高，使它的肉有更好的味道、更鲜嫩和精美的纹理。
- 新西兰国王三文鱼具有多种食用方法，即可生吃也可进行烹调。

产品形式

- 新西兰国王三文鱼可以各种冷冻和冰鲜产品形态提供，从全鱼一直到按客户需求切成单片的鱼排。
- 提供各种天然和简便包装的热熏和冷熏三文鱼产品。

从哪里购买

新西兰国王三文鱼行销全球。请登录 www.purenzsalmon.com 下载出口商目录和了解更多信息，包括食谱以及贮存和加工处理说明。