

野生阿拉斯加

扇贝

世界上最好的扇贝

同样以扇贝闻名，阿拉斯加扇贝体积大，口味甜美，入口即溶的肉质闻名于世，成为世界上最好最新鲜的扇贝。

非凡经典，全年供应

所有的阿拉斯加海鲜都是野生且纯净的，为了保持充足的数量而对其进行了有效且可靠的管理。最大的扇贝随处可见，在阿拉斯加湾捕获扇贝，然后手工去壳并在船上即冻以保证全年供应。

高档美味

阿拉斯加扇贝口感甜美柔和且奶油色的肉质紧实，烹饪时肉色呈乳白色，运用在各种精致典雅的菜式中，无论是烧烤，嫩煎或者烤。阿拉斯加扇贝历来不含人工添加剂。

多种规格，广泛运用

阿拉斯加扇贝在规格上同外形，口味和肉质一致，具有多种规格。这使得它们适合多种烹饪。较大的扇贝被用来制作诱人的开胃菜或主菜，而较小的扇贝则被完美运用于意大利面和海鲜烧烤中。

可持续资源

阿拉斯加有一套可持续发展且利于环境的渔业管理的领先标准。不同于许多世界上其他的鱼种，阿拉斯加的管理旨在保护鱼种被过度捕捞以及防止鱼种栖息地被破坏。在积极保证一个健康、野生以及可持续发展的捕捞的同时，阿拉斯加正在为其后代保护着其优质的海鲜。



美国阿拉斯加海产
Product of USA



The Alaska Seafood logo affirms your support for SUSTAINABLE FISHERIES.

野生阿拉斯加

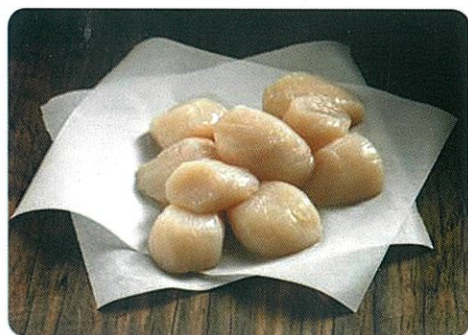
扇贝



营养成分

(人份规格: 3.5盎司或100克煮熟可食用部分)

卡路里	112
蛋白质	23克
总脂肪	1克
钠	265毫克
胆固醇	53毫克
Omega-3脂肪酸	400毫克



常用名:

- Alaska Scallops
- Weathervane Scallops

学名:

- Patinopecten caurinus

捕捞季节:

- 7月1日至2月15日, 受制于每个捕捞海域的捕捞配额和兼捕限额
- 冷冻产品可以全年供应

规格:

- 壳的规格可以达到8英寸, 在成熟后则规格更大

习性:

- 生活在水深45米至182米处的沙地, 沙砾层和岩石底部

捕捞方式:

- 捞网

食品安全:

- 危害分析与关键控制点 (HACCP)

添加剂:

- 无

产品形式:

- 去壳的肉从每磅10个; 10/20个; 20/30个; 30/40个不等

产品包装:

- 块冻肉6/5磅盒装, 30磅大箱装
- 肉速冻独立包装6/5袋装, 30磅大箱装

食物来源:

- 阿拉斯加扇贝食用水中过滤的微型浮游生物

其他信息:

- 阿拉斯加扇贝因其甜美细腻的口感, 紧实的肉质和以及水份少而闻名



美国阿拉斯加海产
Product of USA

欲想了解更多有关阿拉斯加海产的咨询请联系:

电话: 86 21 68889836

传真: 86 21 54669609

www.alaskaseafood.org

www.alaskaseafood-china.com