



野生阿拉斯加

雪蟹

美味，高雅，广受青睐

阿拉斯加雪蟹是一种真正高品质的甲壳类生物，简单而独特，味甜而肉质雪白的特点使其标志性的大束蟹腿必定成为令人印象深刻的菜肴。无论是作为开胃菜或是主菜，或是作为餐桌的主打菜肴，用在色拉，汤，SURF-AND-TURF，海鲜拼盘或自助餐上都生动无比。

季节性美味，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。蟹的捕捞季节是时控的，以此来确保优质的品质。捕捞时间被严格限制也是为了保证环境的可持续发展。阿拉斯加雪蟹的捕捞时间在秋季和冬季之间，并全年以冷冻的形式供应，以确保稳定而高质量的供应。

选择多样，操作方便

阿拉斯加雪蟹供应时都是已被洗净和事先煮过的。蟹爪，蟹腿束，整只蟹腿，剖开的蟹腿或轻喂即可食用的蟹腿，这些都便于烹饪且肉质和外壳的质量持久保证。

非凡价值，多样性

阿拉斯加雪蟹因其美妙的口味，极好的外观以及便于烹饪的特点，被认为是当今具有最高价值的甲壳类生物之一。同时无论是蒸，煎或是烧烤，它都广受消费者的青睐。

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

野生阿拉斯加

雪蟹



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	140
蛋白质	19克
总脂肪	6克
饱和脂肪	1克
钠	320毫克
胆固醇	95毫克
Omega-3脂肪酸	500毫克



常用名:

- Alaska Snow Crab
- Opilio
- Bairdi
- Tanner

学名:

- Chionoecetes opilio
- Chionoecetes bairdi

捕捞季节:

- 10月至2月中旬或达到配额

规格:

- 平均重量1-3磅
- Opilio: 1.5 - 2.5磅
- Bairdi: 2.5 - 4磅

习性:

- 通常生活在水深200米以上以及白令海泥泞栖息地处
- 依其幼年及成年生命期的特定底部栖息地而定

捕捞方式:

- 渔笼渔网

食品安全:

- 危害分析与关键控制点 (HACCP)

添加剂:

- 无

产品形式:

- 新鲜: 已煮过的整只或腿束/斩件; 腿; 蟹肉; 蟹爪
- 冷冻: 生的或已煮过的整只; 生的或已煮过的腿束/斩件; 腿; 精制蟹肉
- 独立速冻蟹肉; 蟹爪
- 腿束/斩件的基本重量从5盎司至以上, 5/8盎司和8盎司至以上

产品包装:

- 整只煮过的蟹, BLAST或盐冻, 以及20至50磅箱装
- 腿束/斩件盐冻或BLAST冻, 20, 25, 30和40磅箱装
- 腿 (常规的和轻嚼即可食用的), 10至25磅箱装
- 蟹肉 (精制和MERUS PACK), 5磅盒装

食物来源:

- 包括双壳类生物, 海蛇尾, 甲壳类生物 (包括其他雪蟹), 多毛目环节动物和其他虫子, 蜗牛以及鱼种

其他信息:

- 细腻的雪白肉质, 口感甜美

