

ABALONE  
BRETAGNE

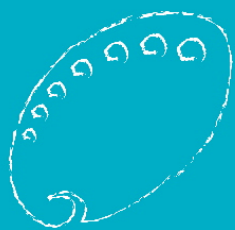
The French abalone specialist

# 法国布列塔尼鲍鱼

欧洲第一大野生和养殖鲍鱼生产商

2013年产品介绍手册

[contact@francehaliotis.com](mailto:contact@francehaliotis.com) [www.francehaliotis.com](http://www.francehaliotis.com)



# ABALONE BRETAGNE

The French abalone specialist

## 1、天然海上养殖鲍鱼

法国鲍鱼是一种珍贵的海产品，以极致美味享受著称。

法国鲍鱼经过我们的细心挑选，可全年供应，鲜活送货。

法国鲍鱼专门为创意高档烹饪准备，口感独特，菜品造型大气。

我们还专门为您提供法国原创鲍鱼食谱。

法国布列塔尼鲍鱼受到欧洲最顶级的奢华酒店和餐馆的青睐。

大厨 J-F ROUQUETTE, Pur 餐厅, 米其林一星, 巴黎

大厨 Eric BRIFFART, Le Cinq 餐厅, 米其林二星, 巴黎

大厨 Arnaud POETTE, Cap-Eden-Roc 酒店, Antibes

尺寸

20g (5-6 厘米) 到60g (6-8厘米)

尺寸和重量可根据您的需要专门筛选 (每5g)

产地：北大西洋法国布列塔尼海域

加工地

法国鲍鱼公司自主加工 注册号码：FR 29 195 515 FR

## 2、布列塔尼野生鲍鱼

专业潜水员手工捕捞

供应期：9月至来年6月

尺寸

野生鲍鱼：

110g--150g

150g--200g

捕捞区域：北大西洋法国布列塔尼海域

野生、养殖鲍鱼包装

重量根据您的需要，以装有干冰的绝缘聚苯乙烯盒子运输。

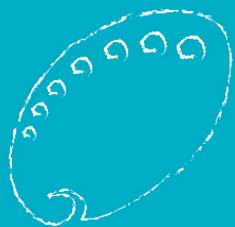
产品标签符合食品追溯法规的规定。

活鲍鱼可以运输到全球的各大主要城市。

运输过程中死亡的鲍鱼，仍可在5天内食用。

## 3、速冻鲜鲍鱼 (野生和养殖)

冰冻技术



# ABALONE BRETAGNE

The French abalone specialist

我们采用了国际先进的IQF液氮单体急冻技术，可以在几秒钟内急冻鲜鲍鱼，最大程度地保存鲍鱼的新鲜口感。

仅用10分钟，鲍鱼就可以达到摄氏零下20度的中心温度。

## 尺寸

野生鲍鱼：110g-150g      150g以上

养殖鲍鱼：20g-60g (5-8厘米)

产地：北大西洋法国布列塔尼海域

冷冻处理地：

法国布列塔尼 注册号码：FR 22-198-003 CE

## 包装

可根据您的需要定制

产品标签符合食品追溯法规的规定

## 保质期

6个月

4、去壳鲍鱼肉（野生和养殖）鲜活或者冷冻  
去除壳和内脏后的鲍鱼肉，经过清洁处理，真空包装。

## 尺寸

野生鲍鱼：40g至55g

养殖鲍鱼：20g至30g

产地：北大西洋法国布列塔尼海域

## 加工地

法国鲍鱼，注册号码：FR 29 195 515 CE

## 包装

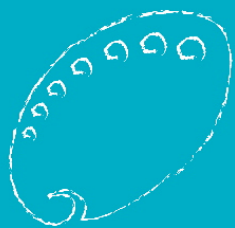
可根据您的需要选择容量1至5公斤的真空包装

产品标签符合食品追溯法规的规定

## 保质期：

鲜鲍鱼肉      3天

冻鲍鱼肉      6个月



# ABALONE BRETAGNE

The French abalone specialist

## 5、干鲍鱼（野生）

严格遵守传统的鲍鱼干制技术，经过精细的手工作业，优选没有斑点和损伤的正品鲜鲍鱼，保证干鲍鱼的大小、颜色和质量上乘，然后经过清洗去壳，腌制熬煮和脱盐翻晒等过程，制成干鲍鱼。

尺寸

10g至15g

15g至25g

产地：北大西洋法国布列塔尼海域

加工地

法国布列塔尼。注册号码：FR 29 195 515 CE

包装

可根据您的需要选择玻璃瓶装或塑料袋装（1至5千克）

产品标签符合食品追溯法规的规定

保质期

6个月

## 6、法式鲍鱼抹酱

成分

鲍鱼肉(30%)、奶油、青鳕鱼、黄油、柠檬、红海藻(1.5%)、盐、蒜、塔巴斯哥辣沙司、小麦淀粉、胡椒、鹿角菜胶。

无食品染色剂或防腐添加剂

净重

90克

产地：北大西洋法国布列塔尼海域

加工地

法国布列塔尼鲍鱼公司。注册号码：FR 29-023-518 CE

包装

玻璃瓶装

保质期

三年