优良品质
源自天然

加拿大

加拿大龙虾和雪蟹
鲜活出水

如果您喜欢龙虾或雪蟹，那么就来品尝加拿大的海鲜吧。作为世界上龙虾和雪蟹的最大出口国（按出口价值计算），加拿大凭借干净、寒冷的水资源提供大量龙虾和雪蟹。其高质量、新鲜的产品，倍受全世界珍爱。

大西洋龙虾 – 海鲜之王

加拿大大西洋龙虾产自新斯科舍、新不伦瑞克、爱德华王子岛、纽芬兰和魁北克省一带的海域，是加国最重要和最著名的海鲜出口产品。50多个国家的人可以直接享受到这种美味。

鉴于龙虾捕捞业的重要地位，我们采用了先进技术监视海底和龙虾种群数量，以求龙虾捕捞业的可持续性和环保性。龙虾的保存和加工处理方法也同样是非常先进的；当龙虾被捕捞器捉住时，渔民一次一个将捕捞器拉上来，就像一个世纪前的做法一样；现代化的龙虾捕捞船配有制冷设备 ，能够大大提高龙虾的保鲜程度。捕获后的几小时内，捕捞船便将龙虾运回码头，直接放入龙虾畜养池鲜活出售，或送进包装工厂用最新的速冻方法速冻，确保龙虾的新鲜味道。

加拿大龙虾可以鲜活、冷冻整虾、龙虾尾、虾肉等多种形式出售。 用龙虾为原料，可以做出一流的什锦炖锅、虾肉浓汤、煎蛋饼、蛋奶酥、奶酪蛋馅饼、和千层蛋糕。如果做冷食，它能使沙拉、餐前茶点和龙虾卷等更美味。

雪蟹

加拿大雪蟹可以在大西洋各省海域和魁北克海域捕到。在加拿大，虽然雪蟹不是唯一的螃蟹捕捞品种，但绝对是捕捞量最大的品种，雪蟹捕捞是大西洋螃蟹捕捞行业的基石。

加拿大的雪蟹捕捞具有高度的可持续性，船上渔民对捕获的雪蟹仔细分拣，把母蟹和幼蟹放回大海。只有成年公蟹才留下来，送到现代化的加工厂，快速预煮并急速冷冻，以保持它们的海鲜风味。

世界各地的美食家对加拿大急冻雪蟹浓郁、甘美的味道和富于弹性的肉质大为赞赏。新鲜雪蟹略加清蒸后，整只食用或是分部位食用均口感一流；若有奶油沙司做佐餐料，味道更好。蒸过的蟹钳是漂亮的餐前菜点；蟹肉放入热汤、煎蛋饼或小点心中，或做成冷菜，如蟹肉沙拉、蟹肉蘑菇、或蟹肉蘸沙司，每一道都不同凡响。

品质保证

加拿大龙虾和雪蟹食用起来很安全。加拿大拥有世界上最严格的海鲜产品检查和控制系统。加拿大食品检疫署（CFIA）对这个系统实施监督，并对水产品以及水产品搬运和加工制定了严格标准。 所有进行出口、捕捞和加工加拿大海鲜的组织和机构必须在联邦注册，且需严格遵守HACCP体系及其应用准则。

而且，加拿大食品检疫署（CFIA）还检验加国的海鲜产品是否含有污染物，并负责确保例行检验工作符合加拿大卫生部规定的指导原则。这些指导原则满足美国食品和药品管理局和世界卫生组织规定的标准。

品尝加拿大的不同

加拿大龙虾和雪蟹鲜嫩味美，能使最有鉴赏力的食客感到愉悦和满足。如需进一步了解加拿大海鲜行业的信息，请访问以下相关网站：

政府网站

- 加拿大鱼类和海鲜信息
  www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer
- 加拿大渔业和海洋部
  www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm
- 加拿大食品检疫署
  www.inspection.gc.ca
- 新布伦瑞克
  www.gnb.ca/0027/Index-e.asp
- 纽芬兰和拉布拉多
  www.fishaq.gov.nl.ca
- 新斯科舍
  www.gov.ns.ca/fish
- 爱德华王子岛
  www.gov.pe.ca/fard

行业网站

- 加拿大龙虾理事会
  www.lobstercouncilcanada.ca
- 加拿大大西洋地区龙虾和海鲜推广集团
  www.tastelobster.ca
- 纽芬兰海鲜生产者协会
  www.seafoodproducers.org