优良品质
源自天然

加拿大

加拿大蓝莓
纯正天然口味

阳光充足的夏末秋初时节是加拿大蓝莓收获的季节。在不列颠哥伦比亚省、安大略省、魁北克省和东海岸各省，工人们亲手采摘下最甜的蓝莓并送往市场，而机器采摘下的蓝莓则将用于冷冻和进一步加工。

加拿大是继美国之后甜蓝莓的世界第二大生产国和出口国。蓝莓是高价值果类 – 这些圆形果实一直受到珍视，几个世纪以来备受加拿大原住民喜爱。早在欧洲人到来之前，加拿大的原住民已经学会如何将蓝莓熏制后储存到冬天食用。用蜂蜜将熏制后的蓝莓与棒子面混合做成蓝莓布丁；用蓝莓做成的糖浆还可以止咳。今天，加拿大蓝莓的商业种植包括野生类和人工种植类品种，这使它们很特别，因为其他加拿大果类没有这种区分。

矮丛和高丛蓝莓

加拿大是世界矮丛蓝莓的最大生产国，矮丛蓝莓也叫野生蓝莓。这种蓝莓的商业种植大多分布在魁北克省和东海岸各省。他们原产于北美洲东部，最适合在没有树的土地或在火烧过的土地生长。野生蓝莓与众不同，因为它们不需要种植，会自己通过地下根系自然长出来，种植者只需要管理一簇簇野生蓝莓就可以了。人工管理的野生蓝莓园，可能有几个不同的地下根系，所以莓子的外形常常会不一样，但是，甘甜的味道是不变的。

“高丛”是指人工种植的蓝莓植物，它是在20世纪上半叶从野生品种培育发展而来的。高丛蓝莓的种植绝大部分是在不列颠哥伦比亚省，占93%，安大略省、魁北克省和新斯科舍省也有种植。高丛蓝莓收获时间比矮丛蓝莓早，并且果实更大而且不易腐烂，这使得它们更适于发运到零售市场销售。因此，大部分高丛蓝莓作为鲜果销售，相比之下，大部分的矮丛蓝莓被用于冷冻和进一步加工处理。

味道甘甜，富含营养

加拿大蓝莓不但可以被用做烹调可口的烤饼、派、果饼、松饼、沙司和蛋糕，还能用它们做其它食品。蓝莓新鲜自然的味道能增强猪肉、鸡肉和猎物的口味，厨师们可以将蓝莓与任何其它水果或莓子配合，做出可口的甜点。野蓝莓汁作为一种相对较新的饮料，在2005年的世界果汁大会上赢得最佳新果汁创新奖。

在过去的十年中，蓝莓种植区域及产量由于市场需求急剧增加 — 野生品种和人工种植品种均是如此。人们不断增强的健康意识推动了这种需求，多种莓子自然生成食用防老化剂，对健康有诸多益处。蓝莓中含有特别丰富的防老化剂，这使得它对那些注重健康饮食的消费者具有极大的吸引力。同时，蓝莓卡路里含量低，纤维和营养含量高，对心脏健康有帮助，能起到抗炎症和降低血脂的作用。

品质天然

加拿大蓝莓在清洁、健康的条件下生长。加拿大食品检疫署（CFIA）对蓝莓生产实施监督，保证了蓝莓生产符合分级、包装和标识规定。

蓝莓是一种鲜美的果品，收获时需要格外小心以求保证上乘质量，同时，加工技术的进步意味着它们在到达消费者手中时，仍保持最佳状态。

品尝加拿大的不同

加拿大蓝莓甘甜浓郁的口味独一无二。如想了解有关这种独特水果和种植者的更多信息，请访问以下网站：

政府网站

- 农业食品贸易署
  www.ats-sea.agr.gc.ca
- 加拿大食品检疫署
  www.inspection.gc.ca

行业组织网站

- 不列颠哥伦比亚省蓝莓理事会
  www.bcblueberry.com
- 新不论瑞克省蓝莓组织
  www.nbwildblue.ca
- 安大略省莓子种植者协会
  www.ontarioberries.com
- 魁北克野蓝莓公司
  www.wild-blueberries.com
- 新斯科舍省野蓝莓生产者协会
  www.nswildblueberries.com
- 北美野蓝莓协会
  www.wildblueberries.com/