

# 北大西洋 海产品

NORTH ATLANTIC SEAFOOD



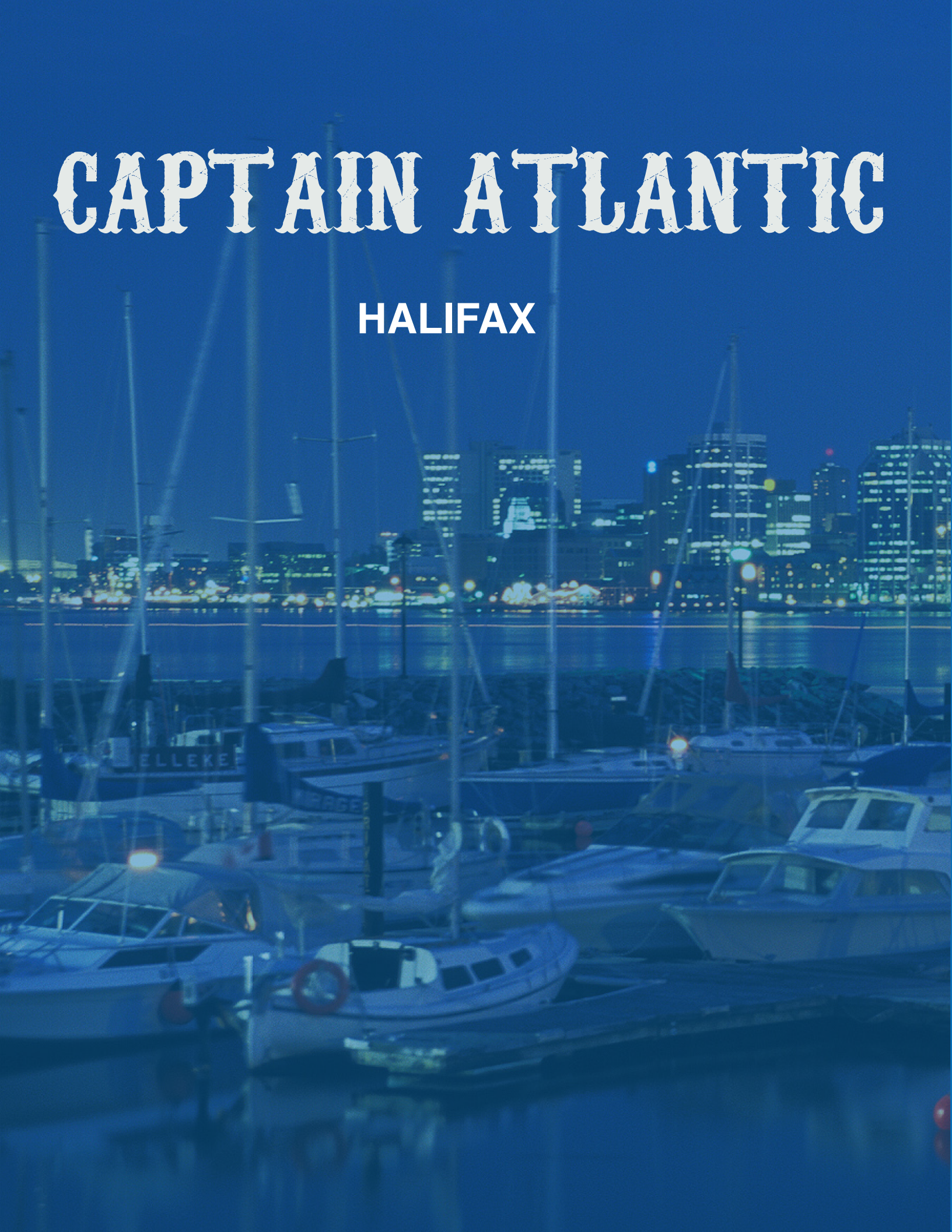
大西洋船长

CAPTAIN ATLANTIC

[www.captainatlantic.ca](http://www.captainatlantic.ca)

# CAPTAIN ATLANTIC

HALIFAX





# 公司简介

## INTRODUCTION

Captain Atlantic 国际贸易公司是一间具有四年历史的国际进出口公司，我们以客户的需求为中心，已经开发了良好的声誉，并建立了值得信赖的服务品质。本公司坐落于加拿大大西洋沿岸最大港口城市——哈利法克斯（Halifax）市。该市位于新斯科舍省南的一个半岛上，濒大西洋，是世界最深不冻港之一。工业主要有铸造、炼油、造船、汽车、渔业、面粉、酿酒、制糖、纺织等，其中渔业以纯天然无污染的野生海鲜而著名，本公司的主要业务为销售供应加拿大各类纯天然野生海鲜，其中就有享誉全球的极品生鲜加拿大龙虾。

Captain Atlantic 国际贸易公司经过四年的稳定运营，于2016年决定正式进军中国市场，拓展在亚洲地区的销售业务。本公司的员工常年奔波于加拿大各地，收集着最新鲜营养的自然馈赠，我们致力于把太平洋和大西洋及北冰洋的天然珍稀野生海鲜推广到亚洲市场。



# 产品目录

## CONTENT

北大西洋龙虾	5
牡丹虾	6
北极甜虾	7
珍宝蟹	8
雪蟹	9
加拿大生蚝	10
翡翠螺	11
象拔蚌	12
扇贝	13
加拿大北极贝	14
加拿大海参	15
三文鱼	16
鳕鱼	17



# 北大西洋龙虾

龙虾常被称为海鲜之王，是加拿大大西洋海域最引以为傲的海鲜产品。

龙虾是加拿大东海岸的特产，百分之百为野生，只能生长在纯净的北纬45度海域。加拿大新不伦瑞克省的雪迪克（Shediac）因出产优质龙虾而享有“世界龙虾之都”的美誉。它有全世界最好的盐水海滩，在最高达到24℃的水温里，产出

的龙虾肥美而多汁。1977年，这里捕获了迄今为止世界上最大的龙虾，身长达106厘米。

加拿大龙虾身体很长，并且有五对脚，包括两只前螯。加拿大龙虾体硕肉肥，最好吃的部位就是那两只大螯，肉质最为饱满。加拿大最为传统的烹制方法是将龙虾放到盐水里简单地煮熟，蘸融化的奶油酱食用。龙虾不仅肉质鲜美，而且龙虾的虾壳

也可用来烹制色鲜味美的龙虾海鲜浓汤。

加拿大龙虾营养丰富、味道鲜美，其蛋白质含量高达18.9%，远远高于大多数的淡水和海水鱼虾。此外，加拿大龙虾富含脂溶性维生素及人体所必需的矿物成分，其中含量较多的有钙、钠、钾、镁、磷等。



# 牡丹虾

全球海虾之极品，因其鲜红色泽而在华人区誉为“牡丹虾”。虾身体色红褐，虾头两侧有条状白纹，虾身亦有圆点白斑。虾长可达20cm以上。牡丹虾以生食为主，虾肉肥硕，极富弹性，鲜爽无比，甘甜浓郁，余味悠长。

其含有丰富的蛋白质，营养价值很高，同时含有丰富的矿物质如钙、碘、磷、铁等。对人类的健康极有裨益。根据科学分析，牡丹虾可食部分蛋白质占20.3%左右。



# 北极甜虾

北极甜虾，又称北方对虾，属于深海冷水虾，主要分布于北大西洋和北太平洋，是当前世界上产量最多，资源保护最好的野生冷水虾类。

北极甜虾富含蛋白质、钙和人体必需的维生素，是天然健康纯净的海洋食品。且北极虾肉质

紧密、鲜美甘甜，产卵季节带籽的北极虾，更是营养丰富，口味绝佳。

北极虾捕捞100%纯天然：在船上进行预煮、分级、冷冻和包装，整个加工过程不到半小时，充分保证了虾的新鲜度和肉质感。



- (1) 在售北极虾已煮熟，消费者可直接开袋解冻即食。
- (2) 可作为众多美味家常菜或餐馆菜肴的烹调原料，烹饪出一道道可口菜肴。



# 珍宝蟹

加拿大珍宝蟹是加拿大最宝贵的海产资源之一。珍宝蟹的生长范围沿着北美的西海岸到阿拉斯加德阿留申群岛到墨西哥，但体型最大且味道最佳的珍宝蟹来自于加拿大不列颠哥伦比亚省沿岸冰冷纯净的北太平洋水域，平均重量为1.1千克。珍宝蟹具有独特的甜味，亮丽的桔黄色外壳以及细腻呈片状的白色蟹肉。

加拿大珍宝蟹是最受欢迎的菜肴之一，有多种烹饪方法。可配以多种调味品和酱料做出各种海鲜汤、开胃菜或主菜。加拿大珍宝蟹是极佳的高品质蛋白质来源，含有人体所需的全部氨基酸，珍宝蟹蟹肉脂肪含量低，同时富含多种重要矿物质，如锌、铜、钙、镁、铁等，是营养均衡者的自然选择。





# 雪蟹

雪蟹生活在加拿大沿岸冰冷的海水中，平均重量在1千克左右。雪蟹的名字来源于它那雪白的肉质和鲜美的味道，是最鲜美且最受欢迎的甲壳类海产之一。新鲜的冷冻加拿大雪蟹可全年大

量供应。在捕捞后数小时内，雪蟹活运至加工厂，清洗煮熟后，经由最先进的冷冻加工技术处理，完美的保留了雪蟹的口味，雪白的肉色和细嫩的质地。



雪蟹可以清蒸，嫩煎，烘焙或微波烹饪。无论是雪蟹鸡尾酒、蟹钳、蟹腿，或做为“小吃”的肉块，它略甜的口味和雪白细嫩的肉质深受消费者的青睐。多样的切制形式使其成为美味生活的完美选择。



# 加拿大生蚝

加拿大生蚝以肉质鲜嫩、甜美多汁而远近驰名。这些生蚝生长于16度以下的加拿大深海，出产于温哥华岛东岸许多小而隐蔽的海湾。生蚝采收之后，只要低温保存，避免接触淡水，就可以藉由它们本身的汁液，存活很长一段时间。

加拿大生蚝含有较低的脂肪和丰富微量元素，尤其在生吃时营养价值极高。蚝肉中含有的

某些有效成分具有抗癌、抗心血管疾病、强精壮阳、养颜美容、抗衰老等功能。生蚝有“海中牛奶”之称，内含丰富的糖源、锌、荷尔蒙、牛磺酸以及18种氨基酸，实在是天然食物中的滋补佳品。



生蚝的吃法有很多种，一般说来，可用来做汤、炒食、炸食、打火锅、姜葱、白灼、铁板、油泡等。



# 翡翠螺

在纽芬兰和拉布拉多省周围洁净的冷水海域盛产翡翠螺。北大西洋翡翠螺的特点是拥有螺旋型和坚硬的外壳，壳为白色和褐色。翡翠螺大概有3—6英寸长并且在海深600英尺的地方生长，翡翠螺能够在冷水里活5—6天，如果是海水，就会更长一点，加工过程包括压碎，喷洗肉质，他

们可以被直接速冻，或者在速冻之前放在滚水里面泡煮7分钟。如其他海产品，翡翠螺加工是受到加拿大联邦政府海洋渔业部的严格监督。该部一直保持世界最苛刻的测试和检验。



# 象拔蚌

加拿大太平洋沿岸深邃原始的海底，是世界上最大，寿命最长的象拔蚌的居住地。它在加拿大的原名为“吉大蛤”，又因其大而多肉的虹管被中国人形象地称为“象拔蚌”。象拔蚌是世界上存活最久的动物之一，许多个体可以存活100年以上。它们通常居住在深达100米的海底泥沙砾石的深处，捕捉时需用压缩机将海底沙粒吹开，再派潜水员拾取。象拔蚌通常每只重约1千克。加拿大是全球最大的象拔蚌出口国，其象拔蚌多产自不列颠

哥伦比亚省海岸干净偏僻的水域，以优良的品质及精致的包装方式而享有盛誉。加拿大象拔蚌颈肉味道甘甜，肉质松脆，作为珍馐佳肴，在亚洲国家大受欢迎。



象拔蚌的吃法有多种，常见的有切成薄片，配上麻油等酱碟生食，也可煮粥、油泡、生炒等，烹制象拔蚌时切忌过火，否则肉质变韧。





# 扇贝

冰冷的加拿大水域出产的扇贝肉嫩鲜美，体大汁多。加拿大扇贝含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太 7-胆固醇和24-亚甲基胆固醇，它们兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。它们的功效比常用的降胆固醇的药物谷固醇更强。





# 加拿大北极贝

北极贝是埋藏在北大西洋深海沙层下，耗时十二年，缓慢长成的深海贝类。北极贝是在加拿大离岸300公里，无污染的北大西洋冰海内捕捞，所以绝无污染。北极贝对生长环境的要求极高，只有在0-5℃的水质清澈的冰冷水域，50-60米深海处15厘米以下的沙层中才能生长。北极贝在捕获后立即进行加工灼熟，活生的北极贝呈深紫色，煮熟后成红色，所以目前市上销售的红色的北极贝，自然解冻后，即可

食用。北极贝肉质细腻，营养丰富，其所含的omega-3有脂肪中的“黄金”之称。Omega-3能有效地避免血液凝结，打开动脉通路，减少血液粘结，增加血管口径，减少心脏病机率。因其富含Omega-3，北极贝成为美国心脏协会证的海鲜产品。

加拿大是全球唯一的  
北极贝出口国



# 加拿大海参

由于加拿大渔民的解剖和烘干不当造成了加拿大海参的不雅卖相，但是科学证明纯净海水养育的野生海参比养殖海参具有更多的药用价值和滋补功效，同时肉质更细腻，肉香更浓郁。加拿大野生海参与参体大，个头整齐均匀，形体完整，肉肥厚，肉刺齐

全无缺损；开口端正，膛内无余肠和泥沙；有新鲜光泽，将会成为您餐桌上的顶级珍品。





# 三文鱼

加拿大首趋一指闻名全球的水产品就是三文鱼salmon,也叫鲑鱼。在这许多知名的海鲜中,三文鱼是深海鱼中的大牌,堪称“冰海之皇”。

三文鱼中含有丰富的不饱和脂肪酸,能有效降低血脂和血胆固醇,防治心血管疾病,每周两餐,就能将受心脏病攻击死亡的

概率降低三分之一。鲑鱼还含有一种叫做虾青素的物质,是一种非常强力的抗氧化剂。其所含的 $\Omega$ -3脂肪酸更是脑部、视网膜及神经系统所必不可少的物质,有增强脑功能、防止老年痴呆和预防视力减退的功效。

三文鱼能有效地预防诸如糖尿病等慢性疾病的发生、发展,

具有很高的营养价值,享有“水中珍品”的美誉;

三文鱼鳞小刺少,肉色橙红,肉质细嫩鲜美,口感爽滑,既可直接生食,又能烹制菜肴,是深受人们喜爱的鱼类。同时由它制成的鱼肝油更是营养佳品。





# 鳕鱼

鳕鱼产于北大西洋两侧，一般栖于近底层，其分布由近岸带到深海区。是名贵食用鱼，其肝可制鱼肝油。鳕鱼含丰富蛋白质、维生素A、维生素D、钙、

镁、硒等营养元素，营养丰富、肉味甘美；同食也含有丰富的镁元素，对心血管系统有很好的保护作用，有利于预防高血压、心肌梗死等心血管疾病。



# CAPTAIN ATLANTIC

FACTORY



# 联系方式

## CONTACT INFO

**BOWEN LU / 卢博文**  
President and General Manager  
电话 001-902-9991890  
邮箱 bowenlu991@gmail.com

**HONGKAI CHU / 初鸿凯**  
Sales and Logistics Manager  
电话 001-902-9890238  
邮箱 hongkaichu1987@yahoo.com

**MAGGIE ZHANG, CPA, CGA / 张婷婷**  
Controller  
电话 001-902-4016615  
邮箱 maggie\_zhang631@hotmail.com

**GENERAL INQUIRY / 咨询**  
邮箱 info@captainatlantic.ca

Captain Atlantic  
微信扫一扫





大西洋船长

**CAPTAIN ATLANTIC**

[www.captainatlantic.ca](http://www.captainatlantic.ca)