



在新西兰鲍鱼（学名：*Haliotis iris*），或叫 **Paua** 为新西兰的毛利族人命名，是一种非常珍贵的美味佳肴，其外壳被视为珍贵的文化装饰。

新西兰鲍鱼是从珊瑚礁系统中捕获，面积覆盖其**15,134** 公里岛屿海岸线的绝大部分。南极的冰冷海水加上太平洋和塔斯曼海的强潮系统给新西兰鲍鱼创造了无法比拟的生长环境。从南极无污染的上升流提供了丰富的藻类，矿物质和浮游生物为野生鲍鱼提供了健康的生物多样的生态系统。在过去的几千年，这样的环境加上新西兰人口较少提供了一个理想的自然世界使新西兰鲍鱼茁壮成长。因此新西兰的野生鲍鱼不单是优于味道，还可以安全及持续食用，是拥有天然的蛋白质，维生素和矿物质的健康食品来源。

黑翡翠鲍鱼



Haliotis iris：最大长度：140毫米，栖息地：岩石礁，
分布：新西兰

Prepared Foods Ltd (PFL) 是新西兰及全球的首要罐头鲍鱼供应商，出口占有率是95% 以上。他们在新西兰鲍鱼贸易中占有率是70%，除了野生捕捞，近年都有做养殖鲍鱼。成立超过40 年的PFL 有一套完善及成熟的鲍鱼罐头生产技术。PFL 透过其在海岸线上沙滩的鲍鱼捕捞运作加上其经验丰富及专职潜水员团队，他们对质量管理和资源可持续利用的原则有清楚的认识。





新西兰鲍鱼渔业是新西兰由政府控制的配额管理体系（QMS），它一向被国际公认是世界领先的渔业管理制度。新西兰渔业法规要求所有渔获必须进行称重及记录，由大海到完成品鲍鱼罐头都提供完整的管理方便追踪。鲍鱼会被冷藏运输到工厂被去壳及清洗再处理。

精细优良的加工方法包括电子称重系统，高温蒸馏设备和发展了超过40年的加工技术确保新西兰的鲍鱼保留了他的特质和属性来迎合高品质要求的消费者。

新西兰野生捕捞冷水鲍鱼提供展示了质感和味度的优质体验。它展示了新西兰和其极具吸引力的环境，确实是不容错过的体验。



他们被分级并在工厂清洗后，鲍鱼会用盐水入罐，再进行“高压锅”式的蒸煮。除了罐头包装外，我们还有生产成抽真空装及小袋装。此外，我们也有活鲍鱼供应。



如对我们的产品有兴趣，请与我们联系。

新西兰总公司

联络人: Ms. Carolyn Paewai-Young
General Manager

电话: +64 6 357 1009

Email: Carolyn.P@pfl.co.nz

香港分公司 东南亚区

联络人: Mr. Patrick Yiu
Marketing Manager, SE Asia

办公室电话: +852 2890 6636

手提电话: +852 9093 8438

Email: Patrick.y@pfl.co.nz

