

# 正宗加斯珀腌鳕鱼

GaspéCured



太平洋鳕鱼 (Gadus Macrocephalus) / 大西洋鳕鱼 (Gadus Morhua)

gaspécured.com

## 基本信息

遵循百年传统，每一片鳕鱼都由人工亲手切开，稍加腌制，排干水分，然后铺在巨大的石片（或金属丝网桌）上放在室外晾晒。在其变陈阶段，鳕鱼片会被堆积在一起，最终再被拿到室外来完成最后的干燥阶段。这种用太阳晾晒的干制方法——伴随着加斯珀海岸外的西北信风——给予了鳕鱼透明的外观和可口的味道，且保证了产品的最高品质。



### 产品尺寸

因大小而异

生产季

春季和秋季

### 产品形态

微咸  
普通加工或半干  
带骨  
带鱼皮  
42%或48%湿度

### 包装

净重  
50磅 (22.7千克)  
10千克

品牌  
Gaspé Cured

## 联系方式

总部：  
国际销售  
4284 rue de la Roche, bureau 220  
Montréal (QC) H2J 3H9

电话：+1 (438) 380 3516  
免费电话（加拿大/美国）：1 (800) 925 7430  
传真：+1 (418) 425 0678