

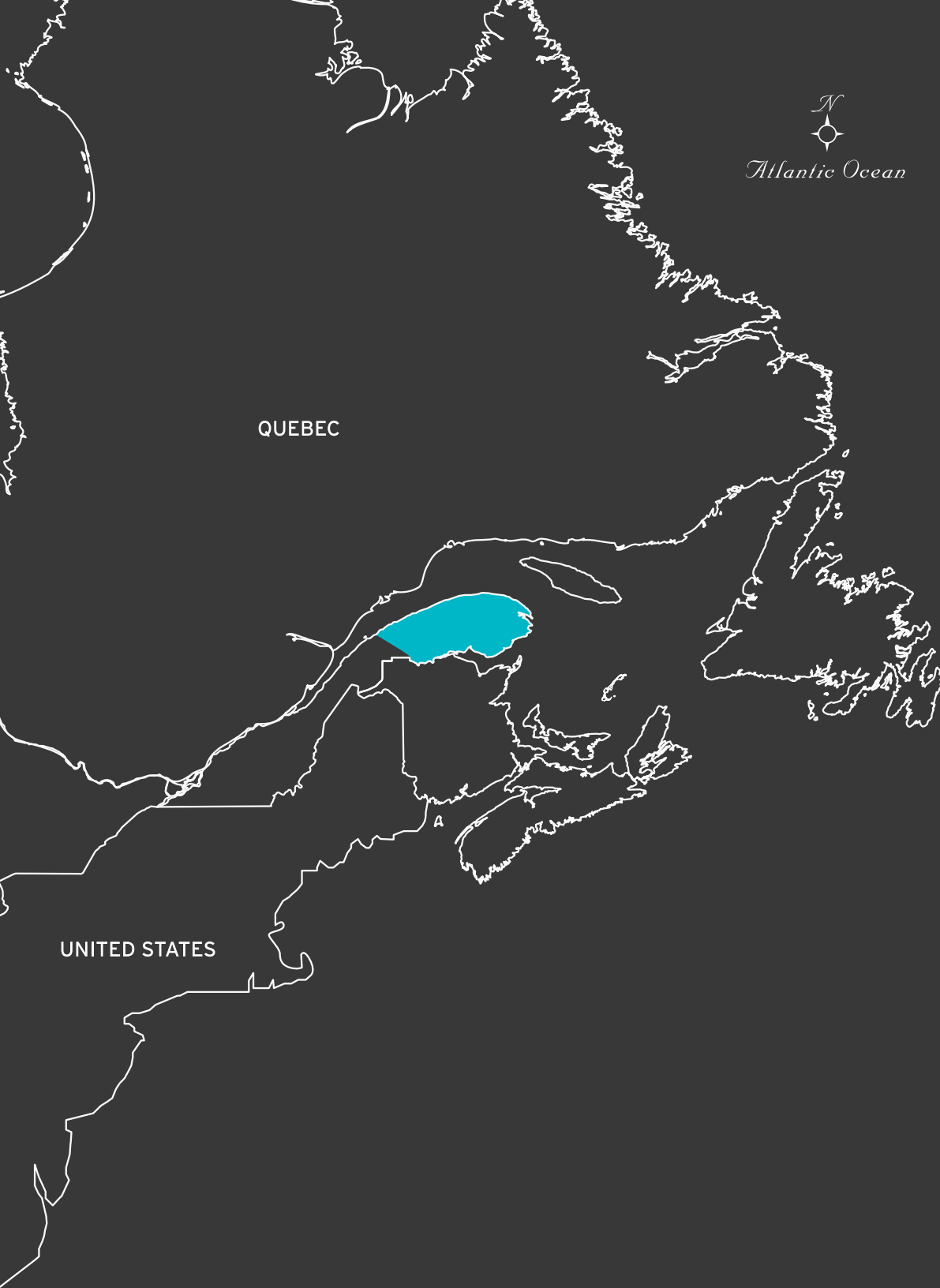


GaspéCured



海产品目录

gaspécured.com



每天，加斯佩渔民向我们各工厂提供最新鲜的海产品，工厂进行腌制、整冻、切片，或根据客户具体要求处理。脱水、腌制、烟熏、新鲜、冷冻，无论您需要哪种产品，Gaspe Cured品牌都是质量、新鲜、纯正的保证。我们设在魁北克城和蒙特利尔的各销售部门，负责管理加斯佩半岛各工厂和分销产品。

我们的各种品牌



GaspéCured



gaspécured.com

联系方式

总部

国际销售部

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



冷冻整龙虾

美洲龙螯虾 (Homarus Americanus)

GaspéCured



gaspécured.com

冷冻整龙虾

美洲龙螯虾 (Homarus Americanus)

基本信息

加拿大出口的所有海产品中，大西洋龙虾最受好评，极负盛名。全世界人民都爱这款产品，烹饪方式多种多样，可单吃或佐料成肴。

捕捞季：5-6月

生产季：5-6月

捕捞区：圣劳伦斯海湾

进口：不适用

工厂：PSG & LLL

工厂资质：HACCP、C-TPAT、PCCE、BRC (仅PSG)

产品形式：整熟、整生冻、

冷冻虾身、去螯脚虾

制作/准备：烹饪、生食、速冻、
腌冻

保质期：24个月 (保存条件：-18°C)

盒子尺寸 (英寸)：15x12.75x5

总重：12.5lbs

包装 (净重)：10lbs (4.54kg)

冰衣：10-12%或根据您的规格

商标：PSG & Cordier

产品尺寸

10 - 12 oz	300 - 350 g
12 - 14 oz	350 - 400 g
14 - 16 oz	400 - 450 g
16 - 18 oz	450 - 500 g
18 - 20 oz	500 - 550 g
20 - 22 oz	550 - 600 g
22 oz +	600 g +

冷冻龙虾肉

每100g含量

热量	77kCal
脂肪	0,8g
饱和脂肪	0,2g
碳水化合物	0g
糖	0g
蛋白质	16,5g
钠	423mg





冷冻龙虾肉

美洲龙螯虾 (Homarus Americanus)

GaspéCured



gaspécured.com

冷冻龙虾肉

美洲龙螯虾 (Homarus Americanus)

基本信息

我们的龙虾全部由手工剥制，完美烹饪，确保高质量、有弹性、自然甜味的肉质。

捕捞季：5-6月

生产季：5-6 & 10-12月

捕捞区：圣劳伦斯海湾

进口：10-12月自（美国）缅因州

工厂：PSG & LLL

工厂资质：HACCP、C-TPAT、PCCE、BRC（仅PSG）

产品类型：CK、CKL、Broken CK、尾肉、肉馅、拌沙拉、Broken CKL、钳部、仅腿部

制作/准备过程：烹饪，去壳，腌制（PSG），速冻（LLL），

产品尺寸：n/a

保质期：24个月（保存条件：-18°C）

盒子尺寸（英寸）：9.78x7.25x7

总重：13.5lbs

包装（净重）：12lbs – 3 x 4lbs或2 x 6lbs

品牌：PSG & Cordier



冷冻龙虾肉

每 100 g（熟肉）

每日摄取量 %

100卡路里

脂肪 0,5g 1%

饱和脂肪 0,1 g 1%

+反式脂肪酸 0g

胆固醇 70 mg

钠 380 mg 16%

碳水化合物 1g 1%

纤维 0 g

糖 0g

蛋白质 20 g

维生素A 2% 维生素C 0%

钙 6% 铁 2%



冷冻虾尾

美洲龙螯虾 (Homarus Americanus)

GaspéCured



gaspécured.com

冷冻虾尾

美洲龙螯虾 (Homarus Americanus)

基本信息

加拿大所有出口海鲜中最有价值的是极富盛名的加拿大产大西洋龙虾。来自世界各地的人们都爱此产品，它可以用各种方式来制作——单独制作或成为无数美食的原料。烹饪时，甲壳变橙红色，肉呈粉白色。生长在多岩石的冷水中，多以浮游生物为食，造就了大西洋龙虾的q弹肉质，上乘的独家口味。

捕捞季：5-6月

生产季：5-6月&十月至十二月

捕捞区：圣劳伦斯海湾 Fishing area: Gulf of Saint-Lawrence

进口：十月至十二月 缅甸

工厂：PSG & LLL

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE, BRC (仅PSG)

产品形式：生食或白灼

制作/准备过程：腌制，速冻，

保质期：24个月（保存条件：-18°C）

盒子大小（英寸）：15x12.75x5

总重：12.5lbs

包装（净重）：10lbs (4.54kg)

包冰衣：10-12%或根据规格

品牌：PSG & Cordier

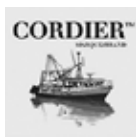
产品尺寸

2 - 3 oz	56 - 85 g
3 - 4 oz	85 - 113 g
4 oz	100 - 127 g
4 - 5 oz	113 - 142 g
5 - 6 oz	142 - 170 g
6 - 7 oz	170 - 198 g
7 - 8 oz	198 - 227 g
8 - 10 oz	227 - 283 g
10 - 12 oz	284 - 340 g
12 - 14 oz	340 - 397 g
14 - 16 oz	397 - 454 g

冷冻龙虾肉

每100g含量

热量	77kcal
脂肪	0,8g
饱和脂肪	0,2g
碳水化合物	0g
糖	0g
蛋白质	16,5g
钠	423mg





正宗加斯佩腌制鳕鱼

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

GaspéCured



gaspécured.com

正宗加斯佩腌制鳕鱼

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

基本信息

遵循百年传统工艺，每一片鳕鱼都由人工切开，稍加腌制，沥干水分，平铺在巨大的石片（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——伴随着加斯佩海岸外的西北信风——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。

捕捞季: 进口
生产季: 春季&秋季
捕捞区: 全进口
进口: 俄罗斯、挪威&阿拉斯加
工厂: FGC
工厂资质: HACCP, C-TPAT, PCCE
产品形式: 稍加腌制、常规处理或半干处理，带骨带皮
质量: 选择、标准、商用；通用湿度: 42% 或 48%
制作/准备程序: 切开、腌制、沥水、铺开、晒干。
产品尺寸: 超大号、大号、中号、小号、超小号。
保质期: 较长时间（无需冰箱）
盒子尺寸 (cm) : 50lbs (22.68kg) : 29x18x6.25; 10kg: 29x18x3
总重: 50lbs: 24.26-24.30kg; 10kg: 11.02-11.06kg
包装 (净重) : 50lbs (22.68kg) 或10kg纸板箱
品牌: Gaspé Cured

冷冻龙虾肉	
每 100 g 产品含量	
热量	166 卡
蛋白质	40g
脂肪	0,1 g
胆固醇	155 mg
钠	5600 mg
钾	710 mg
钙	90 mg



海鲈鱼

Sebaste Marinus

GaspéCured



gaspécured.com

海鲈鱼

Sebaste Marinus

基本信息

捕捞季：六月至九月

生产季：六月至九月

捕捞区：圣劳伦斯海湾

进口：无

工厂：LLL & PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：新鲜、冷冻切片、冷冻 去头去内脏 或

有头去内脏 制作/准备过程：切片，冷冻，

保质期：18个月

盒子大小（厘米）：零散包装：49x31x16; IQF: 39x30x11.5

总重：零散包装：9.47 - 19.59kg; IQF: 4.93 - 4.96kg

包装（净重）：新鲜鱼片：10lbs 泡沫盒；

冷冻鱼片散装：4x10lbs 纸板盒；冷冻鱼片IQF：1x10lbs 纸板盒

品牌：La Gaspésienne & Cordier

产品大小（片装）

2 - 4 份

4 - 6 份

6 - 8 份

8 - 12 份

冷冻龙虾肉

每100g含量

热量 79kcal

脂肪 1,5g

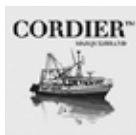
饱和脂肪 0,3g

碳水化合物 0g

糖 0g

蛋白质 15,3g

钠 287mg





格林兰大比目鱼

马舌鲽 (Reinhardtius Hippoglossoides)

GaspéCured



gaspécured.com

格林兰大比目鱼

马舌鲽 (Reinhardtius Hippoglossoides)

基本信息

风味浓郁独特，格林兰大比目鱼鱼肉白嫩、肉质紧实。是大西洋大比目鱼、鳎目鱼、鳕鱼及鲽鱼的完美替代品。

捕捞季：六月至十月

生产季：六月至十月

捕捞区：圣劳伦斯海湾

进口：无

工厂：LLL & PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：冷冻、新鲜切片、H&G（去头去内脏）、

HOG（有头去内脏）、带头、尾部、头部

制作/准备过程：鱼片：去皮，切片，冷冻，

包装（散装或IQF）

保质期：18个月

盒子大小（厘米）：零散包装：49x31x16; IQF: 40x30x11.5;

HOG（有头去内脏）及 H&G（去头去内脏）：59x39.5x14;

带头、尾部、头部：59x39x14;

总重：片装散装：19.47-19.59kg; IQF: 4.93-4.96kg;

有头去内脏 及 去头去内脏: 18.60-18.80kg; 带头，

尾部，头部：18.60-18.80kg

包装（净重）：冷冻片装散装：4 x 10lbs

纸板盒；冷冻片装 IQF: 1 x 10lbs 纸板盒；新鲜片装：

1 x 10lbs 泡沫盒；IHOG（有头去内脏）/H&G（去头去内脏）/

带头/尾部/头部：1 x 18kg 纸板盒

品牌：La Gaspésienne & Cordier

产品尺寸

片装形式：

2 - 4 oz

4 - 8 oz

8 - 16 oz

16 - 32 oz

HOG（有头去内脏）

400 - 800 g

800 - 1000 g

1000 - 1200 g

1200+ g

H&G（去头去内脏）

500 - 1000 g

冷冻龙虾肉

每100g含量

热量 186kcal

脂肪 13,8g

饱和脂肪 2,4g

碳水化合物 0g

糖 0g

蛋白质 14,4g

钠 80mg





大西洋比目鱼

庸鲽 (Hippoglossus Hippoglossus)

GaspéCured



gaspécured.com

大西洋比目鱼

庸鲽 (Hippoglossus Hippoglossus)

基本信息

风味浓郁独特，大西洋大比目鱼鱼肉白嫩、肉质紧实。是鳎目鱼、鳕鱼及鲽鱼的完美替代品。

捕捞季：五月至十月

生产季：五月至十月

捕捞区：圣劳伦斯海湾

进口：无

工厂：LLL & PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：整条新鲜，， 去头去内脏

制作/准备过程：有头去内脏， 冷冻

产品尺寸：因大小而异

盒子大小（厘米）：因大小而异

总重：因大小而异

包装（净重）：蜡纸板盒，因大小而异

品牌：La Gaspésienne, Cordier & PSG

产品尺寸

10 - 50 lbs

50 - 85 lbs

85 - 125 lbs

125 lbs +

冷冻龙虾肉

每100g含量

热量 91kCal

脂肪 1,3g
饱和脂肪 0,3g

碳水化合物 0g
糖 0g

蛋白质 18,6g

钠 68mg





淡腌鳕鱼片

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

GaspéCured



gaspécured.com

淡腌鳕鱼片

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

基本信息

我们 Gaspé Cured公司淡腌鳕鱼片都取自最高品质的冷冻鳕鱼。

捕捞季：进口

生产季：春季&秋季

捕捞区：全进口

进口：俄罗斯、挪威&阿拉斯加

工厂：PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：去皮冷冻鱼片（淡腌）

制作/准备过程：去皮，切片，腌制，冷冻

产品尺寸：因大小而异

保质期：18个月

盒子大小（厘米）：40x30x21

总重：9.58 - 9.62kg

包装（净重）：20lbs用纸板盒包装

品牌：La Gaspésienne

冷冻龙虾肉

根据要求提供





淡腌格陵兰比目鱼片

马舌鲽 (Reinhardtius Hippoglossoides)

GaspéCured



gaspécured.com

淡腌格陵兰比目鱼片

马舌鲽 (Reinhardtius Hippoglossoides)

基本信息

我们 Gaspé Cured 的淡腌单体速冻格陵兰大比目鱼片只选取加拿大大西洋海岸冷水海域的高品质大比目鱼。

捕捞季：六月至十月

生产季：六月至十月

捕捞区：圣劳伦斯海湾

进口：无

工厂：PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：去皮冷冻鱼片

制作/准备过程：去皮，切片，腌制，真空包装 (10 X 1lbs)

产品尺寸：因大小而异

保质期：18个月

盒子大小（厘米）：40x30x11.5

总重：5.33 - 5.36kg

包装（净重）：10 X 1lbs 真空密封包装，装入纸板盒中

商标：La Gaspésienne



冷冻龙虾肉

根据要求提供



烟熏鳕鱼片

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

GaspéCured



gaspécured.com

烟熏鳕鱼片

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

基本信息

我们精心挑选最高品质的原材料，用深海冰冻鳕鱼做出熏制系列品。我们的工厂 Les Pêcheries Gaspésiennes 拥有符合最严格的 HACCP 质量标准的最新技术熏制房。

捕捞季：进口

生产季节：全年

捕捞区：全进口

进口：俄罗斯、挪威 & 阿拉斯加

工厂：PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：去皮冷冻鱼片，烟熏

制作/准备过程：去皮，切片，浸泡，烟熏，分层冷冻

产品尺寸：因大小而异

保质期：18个月

盒子大小（厘米）：40x30x11.5

总重：4.93 - 4.96kg

包装（净重）：10lbs 纸板盒，冰冻分层包装

品牌：La Gaspésienne

冷冻龙虾肉

根据要求提供





熏制格林兰大比目鱼鱼片

马舌鲽 (Reinhardtius Hippoglossoides)

GaspéCured



gaspécured.com

熏制格林兰大比目鱼鱼片

马舌鲽 (Reinhardtius Hippoglossoides)

基本信息

大比目鱼皆选自加拿大大西洋冷水海域。我们精心挑选最高品质的鱼来制作熏制产品。我们的工厂 Les Pêcheries Gaspésiennes 拥有符合最严格的 HACCP 质量标准的最新技术熏制房。

捕捞季：六月至十月

生产季节：全年

捕捞区：圣劳伦斯海湾

进口：无

工厂：PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：去皮，冷冻，分层包装鱼片

制作/准备过程：去皮，切片，浸泡，烟熏，分层冷冻

产品尺寸：因大小而异

保质期：18个月

盒子大小（厘米）：40x30x11.5

总重：4.93 - 4.96kg

包装（净重）：10lbs 纸板盒，冰冻分层包装

品牌：La Gaspésienne

冷冻龙虾肉

根据要求提供





烟熏大西洋三文鱼鱼片

大西洋鲑（三文鱼）

GaspéCured



gaspécured.com

烟熏大西洋三文鱼鱼片

大西洋鲑（三文鱼）

基本信息

我们的工厂 Les Pêcheries Gaspésiennes 拥有符合最严格的 HACCP 质量标准的最新技术熏制房。

捕捞季：全年

生产季：全年

捕捞区域：无

进口：养殖鲑鱼

工厂：PG

工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE

产品形式：冷冻鱼片、带皮、分层冷冻包装

制作/准备过程：切片，浸泡，烟熏

产品尺寸：因大小而异

保质期：18个月

盒子大小（厘米）：40x30x11.5

总重：4.93 - 4.96kg

包装（净重）：10lbs 纸板盒，冰冻分层包装

品牌：La Gaspésienne

冷冻龙虾肉

根据要求提供





烟熏鲱鱼

大西洋鲱鱼

GaspéCured



gaspécured.com

烟熏鲱鱼

大西洋鲱鱼

基本信息

来自加拿大加斯佩半岛沿岸大西洋冷水海域，鲱鱼经粗盐处理，烟熏，再经传统工艺烘干—在Les Fumoirs Gaspé Cured烟熏房内放置在天然木火上4-6周。

捕捞季：夏季&秋季
生产季：全年
捕捞区：圣劳伦斯海湾
进口：无
工厂：FGC
工厂资质：HACCP, C-TPAT, PCCE
产品形式：剖切或烟熏
制作/准备过程：腌制，烟熏，去皮切片
产品尺寸：不适用
保质期：18个月
盒子大小（厘米）：10lbs 盒子28x51x15
总重：11.3lbs或21.5lbs
包装（净重）：鱼片：10lbs 纸板盒；剖切&熏制：18lbs 木盒
品牌：Gaspé Cured

冷冻龙虾肉	
每100g含量	
热量	217kcal
脂肪	12,4g
饱和脂肪	2,8g
碳水化合物	0g
糖	0g
蛋白质	24,6g
钠	918mg



质量上乘，味道纯正

4284 rue de la Roche, bureau 217 Montréal (QC) H2J 3H9

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

gaspecured.com