

# Качество

- в нашей **природе!**



КАНАДА

## Канадский лобстер и снежный краб

*Прямо из океана*



Если ваши любимые морепродукты - лобстер и снежный краб, Канада приготовила для вас пиршество. Канада – крупнейший в мире экспортер лобстеров и снежных крабов. Эти виды в изобилии водятся в чистых холодных водах Канады, а наша преданность качеству, свежести и вкусу прославляет эти канадские деликатесы по всему миру.

### Атлантический лобстер - король морепродуктов



Канадский атлантический лобстер добывается в соленых морских водах вокруг провинций Новая Шотландия, Нью-Брансуик, Остров Принца Эдуарда, Ньюфаунленд и Квебек и является нашим наиболее ценным и знаменитым морепродуктом. Канада экспортирует лобстеров в более чем в 50 стран мира, где потребители ценят этот деликатес, как в чистом виде, так и во множестве блюд для гурманов.



Из-за того, что улов лобстеров столь ценен, мы используем передовые технологии наблюдения за морским дном и популяцией лобстеров, с тем чтобы добыча продолжалась, не нанося ущерба окружающей среде. Методы хранения и переработки лобстеров также являются передовыми: в то время как лобстеров все ещё транспортируют по-старинке с помощью ловушек, доставляя на берег по одному за раз, наши современные суда для ловли лобстеров оборудованы холодильниками, что значительно улучшает сохранность улова. Через несколько часов после вылова лобстеров выгружают непосредственно в портовые резервуары для продажи в живом виде, или доставляют на высокотехнологические упаковочные заводы, где новаторские методы быстрой заморозки гарантируют их свежесть и аромат.



Канадские лобстеры поставляются либо живьем, либо цельнозамороженными; поставляются также отдельно хвосты, филе и другие формы. В горячем виде они превосходны в запеканках, супах, омлетах, суфле, пирогах и блинах. В холодном виде они придают пикантность салатам, закускам и роллам.

### Роскошный снежный краб



Канадский снежный краб добывается во всех атлантических провинциях и в Квебеке. Хотя снежный краб не единственный вид крабов, добываемых в Канаде, его уловы значительно превышают





добычу других видов, и поэтому он является основой нашей атлантической крабовой промышленности.

Уловы канадского снежного краба являются очень стабильными, так как рыбаки бережно возвращают особей женского пола и незрелых крабов обратно в океан. Только зрелые крабы мужского пола поставляются на наши современные перерабатывающие предприятия, где их быстро бланшируют либо мгновенно замораживают, чтобы сохранить вкус и аромат океана.

В результате такой тщательной работы гурманы по всему миру высоко ценят мясо канадского снежного краба за его богатый, сладкий вкус и упругую текстуру. Нежно приготовленный на пару и сервированный целиком либо кусочками, краб великолепен с топленым маслом. Варёные клешни используются в элегантных закусках, а мясо краба превосходно в горячих супах, омлетах и на канапе, или в холодных крабовых салатах, а так же в фаршированных грибах или в виде крабового соуса.

### Гарантия качества

Канадский лобстер и снежный краб безопасны при употреблении в пищу. В Канаде существует одна из строжайших в мире система инспекции и контроля морепродуктов, работающая под руководством Канадского агентства продовольственной инспекции (КАПИ), которое устанавливает обязательные стандарты по морепродуктам, по методам их хранения и переработки. Все предприятия, занимающиеся добычей и переработкой канадских морепродуктов на экспорт, должны быть зарегистрированы на федеральном уровне и обязаны строго соответствовать международным принципам анализа риска критических контрольных точек (НАССР).

КАПИ также инспектирует наши морепродукты на предмет загрязнений и заботится о постоянном тестировании в соответствии с требованиями Министерства здравоохранения Канады. Данные требования соответствуют стандартам Управления по контролю за пищевыми продуктами и лекарственными средствами США, а так же Всемирной Организации Здравоохранения.

### Канадские продукты - особый вкус

Сочные и бесподобно вкусные, канадский лобстер и снежный краб приведут в восторг самого переборчивого гурмана. Более подробную информацию о канадской индустрии морепродуктов Вы можете узнать в интернете:

#### Правительственные интернет-сайты

- Канадская рыба и морепродукты:  
[www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer](http://www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer)
- Министерство рыбного промысла и океанов Канады:  
[www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm](http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.htm)
- Канадское агентство продовольственной инспекции: [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- Нью-Брансуик: [www.gnb.ca/0027/Index-e.asp](http://www.gnb.ca/0027/Index-e.asp)
- Ньюфаундленд и Лабрадор:  
[www.fishaq.gov.nl.ca](http://www.fishaq.gov.nl.ca)
- Новая Шотландия: [www.gov.ns.ca/fish](http://www.gov.ns.ca/fish)
- Остров Принца Эдуарда: [www.gov.pe.ca/fard](http://www.gov.pe.ca/fard)

#### Отраслевые интернет-сайты

- Канадский совет по лобстеру:  
[www.lobstercouncilcanada.ca](http://www.lobstercouncilcanada.ca)
- Группа популяризации канадского лобстера и морепродуктов:  
[www.tastelobster.ca](http://www.tastelobster.ca)
- Ассоциация производителей морепродуктов Ньюфаундленда:  
[www.seafoodproducers.org](http://www.seafoodproducers.org)

