

豪道海产

从捕捞到终端产品都富有经验并保证高品质

在鲍鱼行业超过30年，从捕捞到产品完成的整个加工过程都经良好管理，豪道鲍鱼的质量享有盛誉！

加工生产的管理地被设立在Cape Jervis大陆上，他们地处主要的捕捞区和基地出口运输服务的方便有利位置。鲍鱼都是潜水员手工捕捞，带到水面，去壳，清洗并带上岸加工。

纯天然的起源，在理想的环境中养育着这些鲍鱼 - 保持高质量的加工。公司根据HACCP的程序捕捞，其工厂通过了来自（澳大利亚动物检验检疫局的）独立政府检验员的检验。

简介

- 捕捞于洁净的南大洋水域
- 一个以其经营与座落地而自豪的家族企业
- 袋装产品的保质期有3年
- 公司确保产品可追溯

直接从海里通过手工捕捞

豪道海产公司的鲍鱼以其品牌推向市场，南部海岬，他们的青边鲍鱼和单冻黑边鲍鱼需求量很大，并且由潜水员从南澳大利亚海岸线凉爽的洁净水域中手工捕捞所得。这些凉爽的无污染生长条件，天然的汹涌潮水的拍打，完美的帮助了该产品的厚实肉质的形成与极品的美味。

南部海岬产品包括罐装青边鲍鱼和黑边鲍鱼，单冻青边鲍鱼和黑边鲍鱼，（运输过程中在装有干冰的绝缘聚苯乙烯盒中，保持零下18摄氏度或更低）高温杀菌袋和鲍鱼壳。这些极佳的产品受到亚洲地区奢华酒店和餐馆的青睐，出口到，诸如：中国，香港，日本，越南和新加坡，以及美国。

联系方式

豪道海产公司

电话: +61 8 8598 0279

传真: +61 8 8598 0299

邮箱: admin@hotdogfisheries.com.au

网站: www.hotdogfisheries.com.au

地址: 81-83 Flinders Drive, Cape Jervis SA 5204

