

Не секрет, что австралийские и новозеландские продукты зачастую дороже аналогичных, произведенных в странах Восточной Азии, и разница в цене составляет 1,5 – 2 раза. Поэтому, как для профессиональных шеф-поваров, так и для гурманов, важно знать различия, которые влияют на цену товара. Наиболее существенные факторы, определяющие цену - это высокий выход продукта, экологическое качество, обусловленное производством в наиболее экологически чистых регионах на планете - Австралии и Новой Зеландии. Для части продуктов - это отлов в естественной (дикой) среде обитания, в отличие от продуктов выращиваемых на морских фермах.

Особенно обращаем ваше внимание на то, что сейчас на рынке имеется много аналогичных дешевых продуктов от недобросовестных поставщиков из Восточной Азии, где выращивание производится в искусственных непроточных водоемах, куда зачастую попадают также пестициды и гербициды с ближайших сельскохозяйственных полей, а морепродукты могут обрабатываться антибиотиками и гормональными добавками для их быстрого роста.

Наш магазин предлагает только качественную продукцию, как высшего ценового диапазона, произведенную в Австралии и Новой Зеландии, так и относительно недорогую продукцию от сертифицированных поставщиков из Индокитая, которые прошли персональную инспекцию производства и имеет европейскую аккредитацию. Окончательный выбор зависит только от предпочтений шеф-повара и его непосредственных клиентов.

1. Гигантские новозеландские мидии - фермерские Выращивание и отлов мидий на ферме в Новой Зеландии

{yoogallery src=[/images/stories/info/seafood/au-nz-seafood-gallery-01] thumb=[plain]
width=[150] height=[100] resize=[1] title=[Выращивание мидий на ферме в Новой Зеландии]}

Переработка мидий





Сравнение выхода необработанных продуктов в вес приготовленных блю

Новозеландские мидии (*Perna Canaliculus*)

Голубые мидии (*Mytilus edulis*)

Среднее соотношение веса мяса к общему весу с учетом раковины

55%

25%

Вес мяса после приготовления - варки

50%

(за счет потери воды при варке)

14-18%

(из-за меньших размеров самих мидий, массивной раковины, большей потери воды при варке)

В итоге:

1. Новозеландские мидии имеют больший выход мяса за счет более легкой и тонкой раковины и

2. Для получения блюда, содержащего 1 кг чистого мяса мидий требуется 2 кг новозеландских

3. Сравнение цен при покупке 1 кг живых новозеландских мидий и голубых мидий всегда должно

2. Производство тасманийских гребешков с икрой - диких и фермерских





3. Отлов и переработка тунца

Отлов тунца в прибрежных водах Австралии

{yoogallery src=[/images/stories/info/seafood/au-nz-seafood-gallery-02] thumb=[plain] width=[150] resize=[1] title=[Отлов тунца в прибрежных водах Австралии]}

Поэтапная переработка тунца

Поэтапный процесс переработки австралийского голубого тунца на сертифицированном заводе в Индонезии, имеющем европейскую аккредитацию. Продукция и производственные стандарты полностью отвечают европейским стандартам.

{yoogallery src=[/images/stories/info/seafood/au-nz-seafood-gallery-03] thumb=[plain] width=[150] resize=[1] title=[Поэтапный процесс переработки австралийского голубого тунца]}

4. Производство лангустов и королевских крабов

Предлагаем для просмотра короткую видеопрезентацию с нашего производства в Австралии

{flowplayer}http://kobe.com.ua/media/video/lobsters_and_crabs.flv{/flowplayer}