

BayMar[®]
Gourmet



海洋精华

BayMar®

罐头加工传统

BayMar 罐头公司是一家拥有70多年经验和传统的罐头加工领域的家族企业。在西班牙市场享有盛誉，我们坚持手工制作罐头的传统，确保产品的最佳品质。通过每季精选最优质的鱼类和海鲜，我们将海洋精华带给客户。



BayMar®
Gourmet

我们向您推出全新的美食系列，精选自各类物种最佳产地的优质鱼类和海鲜 确保在最佳捕捞时机捕获。得益于该理念和精细的手工制作，我们保证了罐头的绝佳风味，同时确保罐装的新鲜产品的各项健康营养价值得以全部保存。

欢迎体验最精致的地中海饮食。
欢迎来到 BayMar 美食系列。

BayMar[®] Gourmet



海鲜 鸟蛤

鸟蛤是一种备受喜爱的软体动物，以其不断过滤海水的特点而闻名。

因此，它们保留了独特的海洋风味，其栖息水域的质量至关重要，直接影响其口感。

捕捞方式：手工和耙子捕捞。100%环保并可持续捕捞。

营养价值：鸟蛤是一种低热量食品，富含碘和铁，同时还含有钙、镁、磷和钾；也是各种维生素的源泉，诸如维生素A，维生素B1和B2。其营养非常全面。

含有大量的蛋白质，每100克鸟蛤含16克蛋白质，不含碳水化合物，热量非常少，几乎不含脂肪和胆固醇。

这使它们成为不会令人肥胖的理想食品。

为你的最地道的地中海开胃菜添加辨识风味的理想食材。



BEG001



BEG003



BEG002

天然风味的新鲜鸟蛤 – 加利西亚海湾

大小	编号	欧洲商品条码	净重	沥干水后重量	额定容量	每盒个数	每纸箱盒数	每托盘纸箱数
巨型鸟蛤	8 425930 142002	BEG001	115 克	63 克	120 毫升	50	10	100
大型鸟蛤	8 425930 142064	BEG002	115 克	63 克	120 毫升	50	10	100
中型鸟蛤	8 425930 142019	BEG003	115 克	63 克	120 毫升	50	10	100

BayMar[®] Gourmet



海鲜 贻贝

贻贝是加利西亚海湾最丰富的软体动物明星。与鸟蛤一样，具有强大的海水过滤能力，因此其品质取决于生长水域的水质。

加利西亚海湾的特质（水温和营养成分），为贻贝提供了绝佳生长环境，使其质量上乘，拥有辨识度极高的独特风味。

捕捞方式：养殖和天然礁石采集（天然生成的贻贝群）100% 环保和可持续捕捞。

营养价值：富含蛋白质、钙和矿物质，尤其是铁、硒和锌。

含大量 B 族维生素，例如硫胺素（B1），对心血管健康有不可或缺的作用，B12 可以改善记忆和再生骨髓。

还含有维生素 B6 和 B12，对生长和繁殖非常重要。请品尝拥有加利西亚海湾全滋全味的健康开胃菜。



MEG002



MEG001

醋渍贻贝 - 加利西亚海湾

大小	编号	欧洲商品条码	净重	沥干水后重量	额定容量	每盒个数	每纸箱盒数	每托盘纸箱数
大型贻贝	8 425930 142026	MEG001	110 克	68 克	120 毫升	50	10	100
中型贻贝	8 425930 142033	MEG002	110 克	68 克	120 毫升	50	10	100

BayMar[®] Gourmet



ALG001

海鲜 蛤蜊和竹蛏

蛤蜊：是另一种因其卓越品质而备受推崇的软体动物。加利西亚海湾的水质赋予其独特的风味。

捕捞方式：手工和耙子捕捞。或天然养殖。100% 环保和可持续捕捞。

营养价值：是作为健康均衡食谱的理想食品，因为其脂肪含量近乎零而蛋白质含量则很高。此外，含有大量的 B 族维生素、铁、磷和维生素 C。

使用这块神奇的海鲜来制作最健康和美味的开胃菜。

竹蛏：一种稀有且风味独特受人喜爱的软体动物。因其捕捞难度而备受珍视。它之成为珍馐的秘密是其产地。

捕捞方式：潜水手工捕捞。100% 环保和可持续。

营养价值：高蛋白，脂肪近零，不会令人发胖。此外，含有大比例的矿物盐 and B 族维生素及维生素 A 和 D。

是另一种作为健康均衡食谱的理想海鲜。有着海的全部滋味。



NAG001

天然风味的新鲜竹蛏 – 加利西亚海湾

大小	编号	欧洲商品条码	净重	沥干水后重量	额定容量	每盒个数	每纸箱盒数	每托盘纸箱数
6-9 只	8 425930 142057	NAG001	120 克	63 克	125 毫升	50	10	100

天然风味的新鲜蛤蜊 – 加利西亚海湾

中型蛤蜊	8 425930 142040	ALG001	115 克	63 克	120 毫升	50	10	100
------	-----------------	--------	-------	------	--------	----	----	-----

BayMar[®] Gourmet



鱼类

北方狐鲣和黄鳍金枪鱼

它们都是受人喜爱和被食用最多的深海鱼类。尽管它们都隶属于金枪鱼家族，但表现出不同的口味和质感。北方狐鲣肉质更白，更柔软顺滑。其口味相较于黄鳍金枪鱼更细腻。其质量取决于捕捞时机。北方狐鲣价格更高，因为更稀缺，为了取得最好品质，仅在夏季月份的坎塔布里亚海的“渔季”捕捞。用上好的橄榄油浸渍保存金枪鱼的传统使其成为舌尖上的珍馐和有益健康的宝贝。

捕捞方式：网捕和竿钓。100%环保和可持续。

营养价值：是理想的健康饮食食品。是高生物价值蛋白质和多种维生素，尤其是B族维生素的源泉。再加上低热量和高Omega3，使这些鱼类成为健康均衡饮食的必要食品。

请体验手工罐装加工鱼的最全方位的享受。



BONG001

ATUG001

BON002

ATUG002

BONG002

橄榄油浸渍的黄鳍金枪鱼 (ATUG001) 橄榄油浸渍的黄鳍金枪鱼脊肉 (ATUG002)

编号	欧洲商品条码	净重	沥干水后重量	额定容量	每盒个数	每纸箱盒数	每托盘纸箱数
8 425930 142088	ATUG001	110 克	72 克	120 毫升	50	10	100
8 425930 010066	ATUG002	220 克	150 克	250 毫升	24	12	90

橄榄油浸渍北方狐鲣 (BONG001) 橄榄油浸渍北方狐鲣脊肉 (BON002 / BONG002)

8 425930 142095	BONG001	111 克	72 克	120 毫升	50	11	100
8 425930 040032	BON002	430 克	270 克	445 毫升	12	10	100
8 425930 040018	BONG002	220 克	150 克	250 毫升	24	12	90

BayMar[®] Gourmet



鱼类

沙丁鱼、小沙丁鱼和凤尾鱼

沙丁鱼/小沙丁鱼：它们是西班牙最健康和大众的深海鱼之一。其肉质受到两个因素影响：捕捞海域（越靠海岸质量越好）和捕捞季节（夏季是沙丁鱼最好的捕捞时机）。

捕捞方式：近海网捕（靠近海岸），100% 环保和可持续。

营养价值：富含维生素 A 和 D，罐头沙丁鱼是钙（维生素 D 有助于钙吸收）和磷的丰富源泉。此外，有大量的蛋白质和 Omega 3。

用上乘橄榄油浸渍罐装使沙丁鱼成为一道真正的美食，配得上最挑剔的舌头。

凤尾鱼：它是一种西班牙传统食用的深海鱼，美妙的口味配上令人愉悦的质感。春季是捕捞凤尾鱼最理想的季节，并且近海捕捞，因为它们来靠岸的水域产卵，而且凤尾鱼也在其最好状态。

捕捞方式：近海网捕（靠近海岸），100% 环保和可持续。

营养价值：特别突出的是，有高含量不饱和脂肪酸：高油酸、亚油酸和 Omega3，对循环系统的维护有重要作用。此外，还含有蛋白质，提供各种脂溶性维生素 - A、D、E 和 K - 和矿物质 - 钠、钾、镁、磷、铁和钙。

是一款健康美味的吃食，橄榄油也增强了其口感。



ANCH017/1



SARG002



SARG001

橄榄油浸渍的沙丁鱼 - 加利西亚海湾

橄榄油浸渍的小沙丁鱼 - 加利西亚海湾

大小	编号	欧洲商品条码	净重	沥干水后重量	额定容量	每盒个数	每纸箱盒数	每托盘纸箱数
中型	8 425930 142101	SARG001	125 克	81 克	125 毫升	50	10	100
4-6 只	8 425930 142200	SARG002	125 克	81 克	125 毫升	50	10	100

橄榄油浸渍的地中海风味凤尾鱼

-	8 425930 374113	ANCH017/1	90 克	55 克	100 毫升	15	24	144
---	-----------------	-----------	------	------	--------	----	----	-----

BayMar[®] Gourmet



CHIPG001



PULG001

鱼类 小鱿鱼和章鱼

小鱿鱼：是鱿鱼的幼体，肉质更嫩和美味。非常重要是要近海捕捞，因为其个体纤巧，而且要夏季捕捞，以确保其最好的状态。制作罐头时，将其连带鱼爪一起手工装罐，使其成为真正的美食。

捕捞方式：网捕和钩捕。100% 环保和可持续。

营养价值：是一款高水分、零脂肪高蛋白和富含维生素 A 的食品。热量非常低且不含脂肪，是减肥食谱的理想食品。绝对是一块制作精细的海中美味。

章鱼：是地中海饮食中最大众的头足类动物。上好章鱼的秘诀是其产地，最好的章鱼是靠近礁石的。冬季月份是捕捞章鱼的最好时节。另一个获得好品质章鱼的重要方面是其烹饪方法，是一项章鱼烹饪师傅的真正传承。

捕捞方式：笼捕和钩钓。100% 环保和可持续。

营养价值：含维生素 A，大量钙、蛋白质、碳水化合物和少量的脂肪和热量，因此非常适合减重食谱。此外还含有抗抑郁的氨基酸，以及牛磺酸，促进心血管系统。

请品尝最有名和健康的西班牙小吃：章鱼！

橄榄油浸渍章鱼 - 加利西亚海湾

编号	欧洲商品条码	净重	沥干水后重量	额定容量	每盒个数	每纸箱盒数	每托盘纸箱数
8425930 142132	PULG001	111克	68克	120毫升	50	10	100

橄榄油浸渍整条小鱿鱼 - 加利西亚海湾

8 425930 142071	CHIPG001	115克	72克	120毫升	50	10	100
-----------------	----------	------	-----	-------	----	----	-----

我们的鱼类和海鲜均来自最佳产地，确保在最佳捕捞时机捕获。

100% 环保和可持续。

加利西亚海湾

坎塔布里亚的

安达卢西亚

地中海



BayMar[®]

BAYMAR 罐头

REDISCO (蕾迪斯口) 食品有限公司

西班牙 · 巴塞罗那 · 圣库卡特戴了巴耶斯镇 (SANT CUGAT DEL VALLÉS)

赛格莱街 (Segre) 3-9 号, 邮编08174

www.baymargourmet.com

baymargourmet@baymargourmet.com

电话: +34 93 699 17 08
