



Canadian Seal Products



野生加拿大海豹肉

 100% 加拿大产

 天然来源

 可持续

 非常健康



更好的蛋白质选择!

从汉堡到肉馅，海豹肉健康且精瘦，是蛋白质食品的理想选择。

 @CANSealProducts

  @CanadianSealProducts

info@canadiansealproducts.com
canadiansealproducts.com



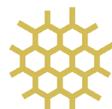
增加能量



促进红细胞形成



强化肌肉



修复身体组织



改善肌肉功能



增强免疫系统

加拿大的超级食品

海豹肉被视为一种加拿大的“超级食品”，是地球上最富营养的肉类之一！



绝佳的蛋白质来源(23%)，脂肪含量低(2%)。

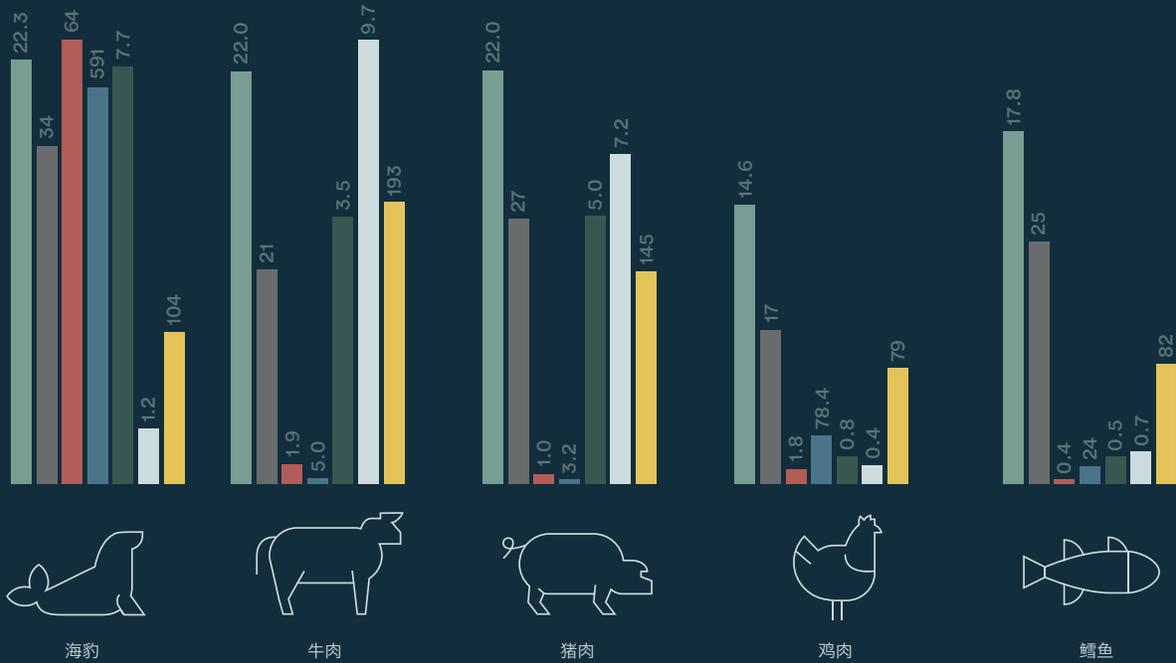


富有营养：铁、锌、镁和维生素B12含量高。



不含抗生素或生长激素的全天然野味肉。

● 蛋白质 (克) ● 镁 (毫克) ● 铁 (毫克) ● 钙 (毫克) ● 维生素 B12 (ug) ● 脂肪 (克) ● 卡路里



* 每一百克含有的营养成分

为什么海豹肉的颜色这么深？

海豹肉的肌红蛋白（一种富含铁的蛋白质）含量较高，这种蛋白能让海豹适应深海潜水，因此海豹肉是天然深色的

经过批准和认证

根据加拿大食品安全条例(SFCR)，海豹肉加工设施经过加拿大食品检验局(CFIA)的认证。

没有汞危害

海豹肉达到由加拿大食品检验局(CFIA)决定的所有关于汞、重金属及其它污染物的健康与安全要求。

海豹后腿肉烹饪贴士

根据肉扒的厚度，两面各煎封一到两分钟，以锁住肉汁。

海豹后腿肉的内部温度必须要达到56至58摄氏度之间。

烹饪后将肉“静置”片刻，将会确保肉质湿润、鲜嫩且多汁。

海豹肉非常精瘦，为了保持肉扒湿润度，建议采用最低程度的烹饪。我们建议海豹后腿肉的烹饪熟度不超过三分熟。

海豹是野生动物，肉质类似于诸如鹿肉或麋鹿肉等野味肉，略有一点碘的味道。海豹肉与蘑菇、野莓、海藻及红酒搭配较为合适！

美味的海豹肉食谱：

— canadiansealproducts.com/products/seal-meat/recipes