

嚴選台灣頂級烏魚子



榮獲雲林縣漁會2008年度烏魚子產業文化烏魚子評鑑頭等獎，特選養殖三年之上等烏魚卵製作。本烏魚子，取自經產銷履歷認證健康安全的台灣頂級烏魚，保證絕對100%台灣生產製造，就是要讓客戶買的放心，吃的安心。

海底人蔘-烏魚子，取自經產銷履歷認證健康安全的台灣頂級烏魚，每片烏魚子由專業師傅純手工以自然工法製作並以強勁的東北季風吹拂保留烏魚子原始美味，含水量低已達到烹飪後Q度口感最佳，保證不添加人工色素及防腐劑，精湛手藝榮獲「烏魚子評鑑-頭等獎」和「雲林縣十大伴手禮」肯定。

台鑫水產養殖行銷出品的「烏魚子禮盒包裝」，雲林縣口湖鄉沿海漁村內隨處可見烏魚子曝曬，展現出金黃色的光芒，近來製作烏魚子的業者有鑑於其市場上的重要性，因此，不斷改進製作技術，衛生品質在一定水準之上，使得烏魚子風味特殊，也獲得消費者贊譽的口碑。本產品係精選三年之成熟雌魚，經篩選後取用上等新鮮烏魚子來製作，選購時請認明烏魚子上附有新鮮魚肉且加以醃製而成，才是「正港本產烏魚子」。台鑫水產養殖行銷出品的烏魚子保證自產、自製、自銷，經檢驗無藥物殘留。

#### 吃法：

烏魚子含有大量的蛋白質和脂質，而蛋白質所含之各種必需胺基酸都很好，而脂質的主要構成成分是蠟脂（wax ester）含多量高度不飽和脂肪酸 如EPA與DHA。烏魚子含高量的蠟酯，是造成烏魚子吃起來有特殊嚼感的主因 與一般以磷脂為主成分的魚卵相異。

可以將最頂級的烏魚子用58度的金門高粱酒烘烤，之後切片，配上蒜苗切片及白蘿蔔片，風味絕佳，或佐以蘋果片或水梨片也是不錯風味。

售價：1300 / 盒（含運費） 來電另有優惠喔!!