

EST. 1856

Trikalinos

GREY MULLET

BOTTARGA

Premium Quality Greek Avgotaraho

大使手册

乌鱼子（鲔鱼子） 地中海鱼子酱

美味的固化乌鱼或金枪鱼鱼子

Avgotaraho	(希腊文)
Batarekh	(阿拉伯文)
Botarga	(西班牙文)
Bottarga	(意大利文)
Karasumi	(日文)
Poutargue	(法国)

历代的品味和价值

保存海鲜的传承，养殖在潮沼营养丰富的海盐，然后用海盐来保存海鲜，这种保存海鲜的方法一直流传到今天，尤其在地中海国家。尽管保存金枪鱼或乌鱼子的方法都被认为是拜占庭的传统，但其实这种宝存方法是源于古希腊及埃及甚至是亚洲的一些海域。

灰色乌鱼子在法老时代已被认为是美食的选择。
哥伦比亚大学出版社

它在拜占庭时代非常有名，是古希腊人必要及重要的食物。
食品与文化百科全书：拜占庭帝国

自1856年, Trikalinos 家族出产及售卖灰鱼子
鲔鱼子 Grey Mullet Bottarga, 在希腊则被称
为乌鱼子。今天, Trikalinos' Premium Quality
Avgotaraho 已被称为“来自希腊的全世界最
顶级鲔鱼子”。

产品范围



灰鱼子鲔鱼子（乌鱼子）

这是什么？美味的固化灰鱼子。天然，不含防腐剂，具有较高的
营养价值及回味无穷。

是什么让Trikalinos鲔鱼子与众不同呢？

- 完全由灰鱼子生产，被承认为乌鱼子出产最好的鱼子酱。
- 标准的出产技术，正确的盐腌及风干过程以产出高湿度和低钠的最终产品。
- 涂上天然蜂蜡充分保存产品，尽管钠含量低但在保质期内仍保持口感细腻。

为什么它对我们的健康有帮助呢？它富含omega-3脂肪酸，通过
对我们的心血管系统作出正面的作用及加强免疫系统来帮助我们
身体健康。

使用贴士

要简易地除下保护蜡，在用利刀割开前，将鲔鱼子棒放置在冰箱
外至少一小时。



把剩余的蜂蜡鲔鱼子存放在冰箱的抽屉里，用保鲜膜覆盖露出的
部分。

更多详情，请浏览我们的网页，www.trikalinos.gr

鲔鱼子的营养价值

富含OMEGA 3¹

根据各个健康饮食协会，最理想的Omega-3摄取量是多少？

美国心脏协会	0.5-1.0克/日
英国营养基金会工作队	1.0-1.5克/日
英国卫生署	0.2克/日
世界卫生组织	0.7克/日
医学研究院膳食营养素参考摄入量	0.11-0.16克/日

什么鱼在100克分量内拥有最多Omega 3脂肪酸？

大西洋鲭鱼	2,45克	太平洋牡蛎	0,71克
乌鱼子	2,02克	鲟鱼	0,43克
太平洋沙丁鱼	1,87克	太平洋大比目鱼	0,42克
大西洋鲱鱼	1,67克	雪蟹	0,37克
三文鱼	1,5克	小龙虾	0,17克
欧洲凤尾鱼	1,44克	蛤蜊	0,14克

农业与食品化学刊物：

希腊乌子鱼的化学成分，Harokopio大学

(1) Omega-3脂肪酸长久以来被用于增强心脏的健康及免疫力，也有助于减轻关节疼痛，高血压及情绪的问题。Omega-3脂肪酸被称为身体必需的脂肪酸，即Omega-3脂肪酸对身体健康很重要但人体却不能自动产生，所以都是通过食物来摄取。

高湿度，低脂

	灰鱼子酱/乌鱼子				
	希腊	佛罗里达州	日本	台湾	意大利
湿度 %	45,1 +/-3,5	30.5	23.4	25.2	25.2
总脂 %	17,7 +/-1,5	25.7	33.1	26.2	29.7
能量 (千卡/100克)	313,3 +/-18,2	373.3	452.7	412.6	438.5

农业与食品化学刊物：

希腊乌鱼子的化学成分，Harokopio大学

鲔鱼子的成就

证书

证书ISO9001:2008



证书ISO 22000:2005



日本健康与食品协会证书
(Trikalinos 乌子鱼分析)



Trikalinos公司受日本当局给予进口证书





产品范围



灰鱼子鲔鱼子粉末

这是什么？脱水，磨碎鲔鱼子。天然产品，不含防腐剂，有营养价值及回味无穷。

是什么让Trikalinos鲔鱼子粉末与众不同？
Trikalinos灰鱼子酱鲔鱼子粉末是完全由灰鱼子提炼出来的。
灰鱼子被认为是生产乌鱼子最好的原料。

享受

在还未上桌前，把它当“盐与胡椒粉”（只需一按）来用：它可提升蒸和烤鱼的香味及把它们变成米其林星级菜肴。即使是普通的海鲜或蔬菜烩饭都会变得与众不同，无论是味道或卖相加了“Trikalinos鲔鱼子粉末”都会变得无与伦比。食谱可在 www.trikalinos.gr 寻获。

产品范围



FLEUR DE SEL水晶海盐

这是什么？Fleur de Sel 是最纯正的食盐，被视为最高质量的海盐。

是什么让Trikalinos FLEUR DE SEL与众不同呢？

Trikalinos FLEUR DE SEL是完全由希腊Etoliko泻湖最传统的捕捞方法捞获的。是100%没经过任何提炼的天然盐。清新，有光泽，有微微湿润的白盐

享受

用于日常烹饪或添加品。让它的晶体渐渐融化在您的口中，慢慢享受它的温和，含蓄但芬芳的味道

使用贴士

- 把铝罐打开，用剪刀把袋子的上端剪掉。
- 把盐存放在铝罐里的袋子。
- 用后记得把袋子和铝罐关上。

Trikalinos 鲔鱼子与酒 最佳的搭配



把Trikalinos灰鱼子鲔鱼子与以下的酒类搭配：

葡萄酒

来自法国中部卢瓦尔河谷（“Sancerre”的原产地名称及矿物和原产自“Pouilly Fume”的“熏”葡萄酒）的白索维农酒。

来自阿尔萨斯，奥地利，澳洲及德国的雷司令葡萄酒。建议饮用全干，浓郁以及拥有良好酸度的葡萄酒。1) 奥地利雷司令是来自多瑙河地区瓦豪河谷的“Smaragd”级的葡萄酒。2) 从普法尔茨区域的德国雷司令。

来自与勃艮第同名地区的夏布利葡萄酒。推荐存放在酒庄至少五年以上的葡萄酒。

“Savennieres”原产地名称的葡萄酒，来自法国卢瓦尔河谷，从白诗南葡萄品种中特选的。顶级的白诗南葡萄酒也产于南非。

“曼萨尼亚”属雪利葡萄酒的品种，来自安达卢西亚南部（西班牙）的Sanlucar de Barameda。它们拥有醉人的香味，盐，海藻及碘和的味道。

圣托里尼岛的Assyrtiko白葡萄酒。圣托里尼的火山土壤就有一个这样的特点就是可把早期的圣托里尼葡萄酒变得与早期夏不利或/和白诗南酒相似，而当它老化后则有雷司令的特点。

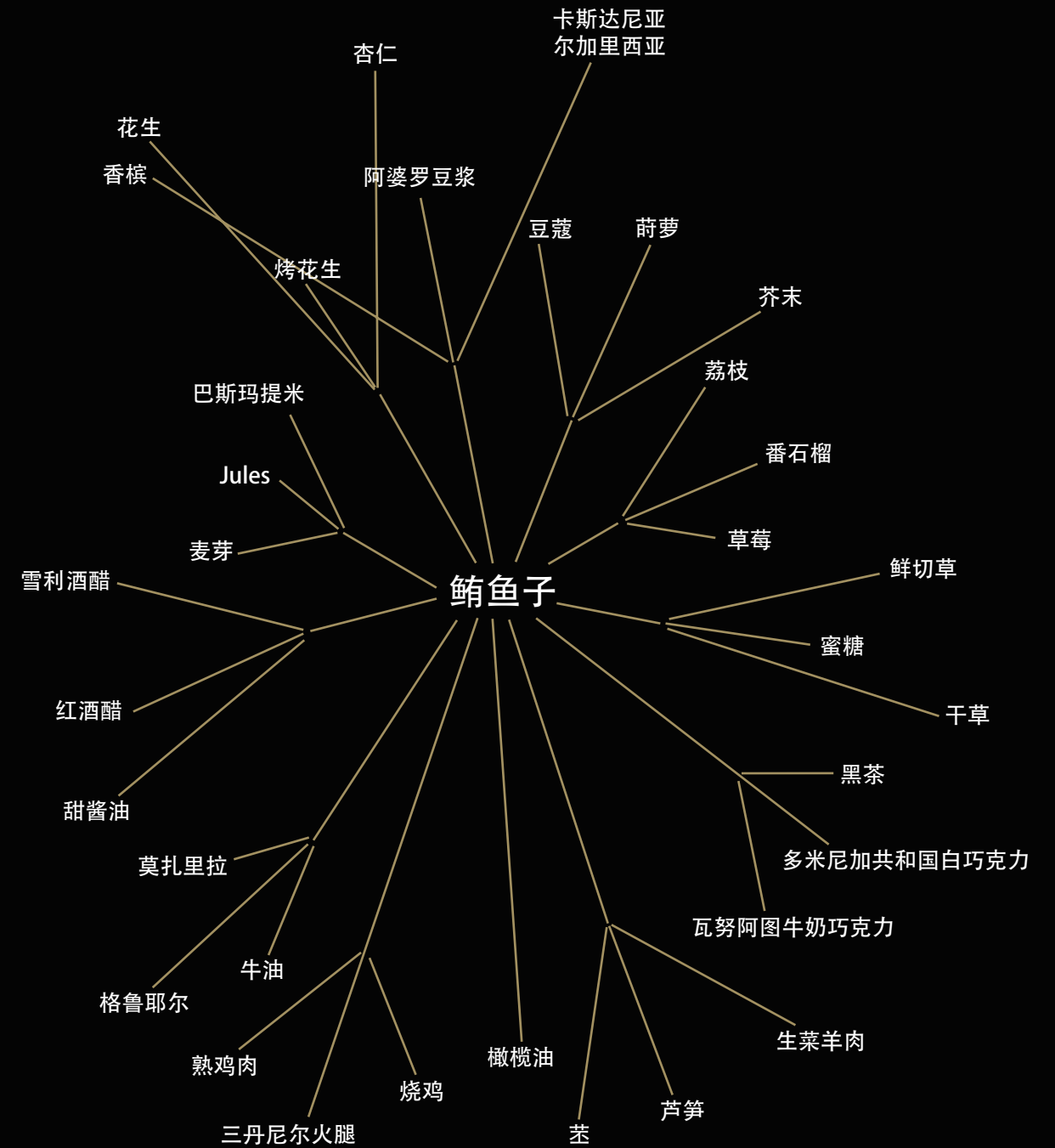
威士忌酒

最好是单一麦芽或烟熏威士忌。日式威士忌和艾莱岛威士忌也是合适的搭配。

香槟

最好是有较高和比诺比率的品种。

鲔鱼子配对树



Trikalinos AMUSE-BOUCHE 的启发服务

Trikalinos 食谱丰富每一天



鲔鱼子菲勒尔
鲔鱼子, 鲔鱼子粉末, 豆瓣叶



鲔鱼子棒
鲔鱼子, 黄瓜, 茺菁



鲔鱼子卷
鲔鱼子, 韭菜小枝, 酸甘外皮



简单鲔鱼子
鲔鱼子, 鲔鱼子粉末, 酸甘外皮



鲔鱼子夹心面包
鲔鱼子, 切片面包, 杏仁或无花果,
奶油乳酪



鲔鱼子意式烤面包
鲔鱼子, 芹菜, 樱桃西红柿, 橄榄油, 胡椒粉,
柠檬汁, 面包干



别致鲔鱼子
鲔鱼子, 葱小枝, 酸甘外皮,
鲔鱼子粉末



神秘鲔鱼子
鲔鱼子, 无花果干片, 烤圆面包



插花鲔鱼子
鲔鱼子, 黄瓜条, 酸甘外皮



鲔鱼子玉米饼
鲔鱼子, 玉米饼, 奶油乳酪, 绷紧优格,
苜蓿, 青葱, 生菜, 黄瓜



鲔鱼子开三文治
鲔鱼子, 褐色面包, 奶油乳酪,
黄瓜条, 驴蹄草, 牛至



鲔鱼子蘸
鲔鱼子, 绷紧优格, 奶油乳酪, 橙汁,
茴香草

Trikalinos创造有选择性的口味



鲭鱼子，鹅肝和松露宝

鲭鱼子，鹅肝，胡椒，糖，迷迭香，牛至，白兰地，松露，Fleur de Sel



鲭鱼子汤

鲭鱼子，甜麦粥，酸甘外皮，胡椒粉



鲭鱼子面食

鲭鱼子，意大利面，橄榄油，切碎的韭菜，柠檬汁和外皮，Fleur de Sel，胡椒粉



他们对鲭鱼子的看法：

厨师Lefteris Lazarou提供给“*I COOK GREEK*”杂志的意见
(2007年2月，第一期)

“。。。Zafeiri's Trikalinos 乌鱼子是最喜爱的产品。我认为乌鱼子是希腊出产最好的食品，它可以带您梦幻般地在海上航行。”

与José Andrés的面谈—www.superchefblog.com

SC:您支持伊比利亚火腿。请问您有产品如罐装食品或食物吗？即将推出吗？

José Andrés:我们两三个意见。我想要有产品线不是为了自己的，而是帮助概括不属于任何人的领域，为别人服务。伊比利亚火腿很重要，这是身为一名厨师的承诺。我们也有美味的鲭鱼子，灰鱼子酱。我的餐厅需要这种食材。我很喜欢。我曾经在希腊尝试过。我把它用于塞提尼亚。对美国来说并不重要，所以塞提尼亚把它带了过来。现在我们为乌鱼子和伊比利亚火腿，正在与罗杰的收藏合作。

www.epikouria.com/issue4/interview2.php

在Kouzina & Tarazza，厨师Tsanaklides为创意希腊料理创造了自己的小天地来吸引识食的食客。在他所创的料理中有一道是乌鱼子。他把乌鱼子形容成“世界上最棒的鲭鱼子来自最棒的出产公司，Trikalinos”。他把乌鱼子配上一些些牛油把它放在一小片的意式烤面包上，再洒上橄榄油就可上桌了。对于上乘的食材，即使“有最小的入侵”，他也不允许。

www.joseandres.com (link: www.jamieoliver.com)

[。。。] 过后，就算他累透了，我也坚持把杰米带到塞提尼亚让他知道我们在那儿做什么。

杰米爱上了乌鱼子即来自希腊的一种干鱼子酱。这是就算在希腊也非常罕见的产品，所以我身为在美国唯一一家拥有此食品的餐厅感到骄傲。

[。。。]

完整的食谱可在我们的网站www.trikalinos.gr和包装内的小册之寻获。

常见问题



—乌鱼子是什么颜色的？

颜色通常从金黄色到暗色调的棕红色各不相同。它们各有不同的颜色是因为它们每一个都是独特的鲱鱼，代表它们的来源。

—我应该把乌鱼子切成多薄？

依您的喜好，但请记住，您切得越薄，鱼子就容易破，就越容易散发它醉人的味道和香味。

—如果我把乌鱼子切开了，必须立刻食用吗？

把剩余的蜂蜡乌鱼子存放在冰箱的抽屉内，把露出的部分用保鲜膜覆盖，在30天内食用。

—您会如何形容Trikalinos乌鱼子的味道呢？

记者Simos Georgopoulos描述得最好：

“把薄片放入口里，感觉天鹅绒般的爆炸和水果及海的滋味—再配上一小口的辣味—那将接触到您大脑的极处点。那难忘的滋味在您嘴里呆上几小时。。。”

—Trikalinos乌鱼子是美食产品吗？

它是在希腊产品中唯一有着世界美食产品美誉的食材，紧跟在梦幻熟食如鱼子酱，鹅肝和松露的团队里。世界级的厨师都尝试过它的美味，喜爱它及把它加入他们的菜单中。在熟练的创造者手中，它激发了新的美食实验，同时著名的商品店如Petrossian, Fauchon, Caviar Exclusives已把它加入他们的商品目录内。乌鱼子是希腊美食的宝贝，它是一个拥有独特，微妙的味道和香味的美味食品。它常常被形容为希腊鱼子酱。（请浏览<http://enroute.aircanada.com/en/articles/a-real-catch>，来阅读由Alan Richman编写的有关文章“Caviar- Greek style”。

—我应该如何市场上辨认Trikalinos乌鱼子与其他的不同之处呢？

Trikalinos公司销售约100%的希腊乌鱼子。它已被涂上一层有Trikalinos公司标志的天然蜂蜡，它在特定的熟食店内，存放在特别的盒子里售卖。

—当我使用乌鱼子食谱时，我需要注意些什么？

不能炸，不能煮，不能烧。

—包着乌鱼子的蜂蜡可以食用吗？

Trikalinos鲱鱼子包上天然蜂蜡是为了保存它的味道和营养价值。在品尝乌鱼子前，请切除蜂蜡。

—食用乌鱼子对我的健康有帮助吗？

它是低卡路里产品及拥有大量营养物质如：蛋白质，维他命A,B12, C, E, 硒，铁，钙和omega-3脂肪酸。

（农业与食品化学刊物：希腊乌鱼子的化学成分，Harokopio 大学）

—我要如何轻易地把乌鱼子切成薄片呢？

如果要把乌鱼子写成非薄的片状，您必须先切除一大片（您所要享用的分量），切开保护的蜂蜡然后，依您的喜好切成薄片。

贴士：要轻易地切开保护的蜂蜡，在您切割至少一小时前把乌鱼子棒置放在冰箱外。

—Trikalinos乌鱼子与我平时食用的有些不同：它非常软，在我切割时还出了一些油。这是正常的吗？还是它已坏了？

这是正常的。Trikalinos乌鱼子与其他在市场上的鲱鱼子大有不同。它的制造过程担保低钠及高湿度。它也被一层蜂蜡覆盖着，这注意保存其细腻的口感及湿度。就因如此，它与其他的鲱鱼子不一样，它可在保质期内保持所有海果汁的芳香。



Passionate about Grey Mullet Bottarga
www.trikalinos.gr



Trikalinos Co. 50 Ethnarchou Makariou Ave., 172 34 Dafni, Athens, Greece
Tel. +30 210 9273660, Fax. +30 210 9273661, email: info@trikalinos.gr