

Ốc Bu-lốt (Ốc Hương Ireland)

Sự bền vững và tươi ngon đến từ Bắc Đại Tây Dương

Được đánh giá cao không chỉ vì bỏ dưỡng, mà còn vì hương vị thơm ngon, ốc Bu-lốt Ireland (*Buccinum undatum*) luôn là món ăn hải sản được yêu thích từ trước đến nay. Ngày càng nhiều người quan tâm về ốc Bu-lốt, cũng như xu hướng chế biến loại ốc này, đã làm tăng lên nhu cầu của người tiêu dùng quốc tế trong những năm gần đây. Màu sắc vỏ ốc rất đa dạng, từ xám đến xanh ngọc bích. Kích thước đạt mức tối ưu và hương vị hoàn hảo khi ốc Bu-lốt Ireland được sống trong dòng nước lạnh đại dương. Thật không có gì đáng để bắt ngờ rằng Ireland, đảo quốc nằm ở rìa phía Tây châu Âu với bờ biển dài, tiếp xúc với Đại Tây Dương, là ngư trường quan trọng trong việc đánh bắt loài nhuyễn thể này.



Ireland có khả năng cung cấp ốc Bu-lốt với chất lượng cao hàng đầu, và luôn cam kết giữ tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, phương pháp khai thác truyền thống và bền vững, đảm bảo chất lượng đồng nhất và bảo tồn sinh thái. Trọng tâm của phương pháp này là đánh bắt truyền thống, ít tác động, diễn ra ở các cộng đồng ven biển nhỏ xung quanh Ireland. Ở Ireland, những tàu đánh bắt gần bờ sử dụng phương pháp đánh bắt bằng lồng truyền thống, bởi hiểu biết sâu sắc của ngư dân về ngư trường luôn được gắn liền với cam kết của ngành đối với các quy định của Châu Âu và luật pháp quốc gia về kích thước sản vật tối thiểu được phép đánh bắt. Quy định về ốc Bu-lốt Ireland (bảo tồn dự trữ) 2006 đã đặt ra quy định về việc bảo tồn và đo lường tính bền vững.

Cam kết của Ireland đối với chất lượng và tính bền vững còn được phản ánh trong việc phân loại và chế biến ốc Bu-lốt Ireland. Việc phân loại diễn ra ngay trên tàu, với sản phẩm đánh bắt cao cấp sẽ được đưa về chế biến và sản phẩm đánh bắt dưới kích thước và còn sống sẽ được thả về biển. Các cơ sở chế biến của Ireland đã xây dựng được mối quan hệ gắn kết với khách hàng trên khắp Châu Âu và Châu Á, với khả năng cung cấp sản phẩm chất lượng cao và nhất quán với hình dạng và kích cỡ phù hợp với nhu cầu bán lẻ và dịch vụ thực phẩm cụ thể, bao gồm ốc tươi đông lạnh, ốc đã chế biến đông lạnh; ốc được nấu chín đông lạnh và tươi sống. Vì ốc Bu-lốt Ireland có thể khai thác quanh năm nên khách hàng có thể yên tâm tiếp cận sản phẩm tươi sống mọi lúc.

Tất cả các nhà xuất khẩu ốc Bu-lốt đều là thành viên của Origin Green, chương trình bền vững quốc gia đầu tiên trên thế giới. Được điều hành bởi Bord Bia, Cơ quan Xúc tiến Thực phẩm Ireland, Origin Green nhận thấy các công ty đặt ra và triển khai các mục tiêu đầy tham vọng, và bền vững, mà họ có thể giúp bảo vệ môi trường biển Ireland. Để biết thêm chi tiết, xin mời truy cập website www.origingreen.ie



Chất lượng hảo hạng của ốc Bu-lốt Ireland là phần quan trọng trong việc xuất khẩu hải sản của Ireland. Ốc Bu-lốt Ireland là một trong những loài hải sản có giá trị nhất được xuất khẩu từ Ireland với sản lượng xuất khẩu trong khu vực là 2000 tấn mỗi năm.

Với nhu cầu ngày càng tăng và sự đánh giá ngày càng cao của khách hàng, loài nhuyễn thể có vỏ này sẽ hiện diện nhiều hơn trong những bữa ăn sang trọng. Đối với các thực khách sành ăn và yêu cầu cao về chất lượng thì ốc Bu-lốt Ireland từ vùng biển Bắc Đại Tây Dương của Ireland chắc chắn là sự lựa chọn hàng đầu.

Để hiểu thêm về cách chúng tôi làm việc thân thiện với môi trường và thiên nhiên như thế nào, vui lòng truy cập: www.irishfoodanddrink.com

Để biết thêm chi tiết về các nhà xuất khẩu hải sản, vui lòng liên hệ:

Bord Bia

ĐT: 00353 1 6685155

Email: info@bordbia.ie

www.origingreen.ie

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Có-mhaoinithe ag an
Aontas Eorpach
Co-Funded by the
European Union