



斯特尔集团(Stehr Group)因优质的海产品生产而享有国际盛誉，并仍将不断地扩展其在全球市场的水产养殖海产品的销售。

公司简介

斯特尔集团是在1980年由海根·斯特尔创立的一个家族企业，如今已跨越了三代人。作为SBT渔业的前驱者，斯特尔集团已发展成为澳大利亚的主要水产公司之一。斯特尔集团是澳大利亚海产品与海事培训的主要发起人和支援者，也是创建澳大利亚水产研究院的促进者。

其组建的水产公司——净海公司在繁殖与养成澳大利亚黄尾鲷方面也获得了认可。净海公司成立于2000年，以澳大利亚渔业的可持续性为长期愿景。净海公司2005年在澳大利亚股市流通。至今，斯特尔集团仍和净海公司保持紧密配合。

环境

斯特尔集团致力于SBT的长期可持续性。我们以负责的捕捞为傲，并且全面的遵守澳大利亚法律，确保为后代保护物种。我们集团的成功取决于健康的环境，以及对渔场的可持续管理。

SBT渔场受到严格监控，并由澳大利亚渔业管理局监管。

2014年，南方蓝鳍金枪鱼资源保护委员会审查并重新确定了SBT将强劲反弹，并随后建议增加澳大利亚SBT配额。斯特尔集团每年都参与SBT环境监测项目（由在南澳大利亚研究发展机构(SARDI)和南澳大利亚初级产业与资源部(PIRSA)工作的科学家们独立开展该项目），并始终获得一级绿色环境监测项目的评级。

我们的SBT来源于地球上原生态保持最好的海域之一，受到世界各地的生鱼片与寿司师傅的青睐。生产中采用艾克吉美(Ike Jime)低压捕获法，以最大限度地保留住鱼肉品质。

我们的产品

我们的SBT味道鲜美，肉质有软有硬，含有诱人的粗粒。其香味独特，芳香深厚却无异味，可谓风味十足。在捕获期间，对鱼的人为干预尽量做到最少，保证最高水平的生产，并且延长保存期。

SBT以其优质的蓝鳍金枪鱼大腹(o-toro)与鱼中腹(chu-toro)脂质切片而闻名，深受寿司与生鱼片爱好者青睐。与其它的海产品一样，其富含欧米加3脂肪酸（“有益”脂肪），对诸如类风湿性关节炎与心血管疾病之类的健康状况有所裨益，还具有潜在的防癌与抗炎作用。

产品规格：
新鲜或超低温冷冻(-60°C)

供应时间：
新鲜 - 三月至九月
冷冻 - 全年供应

货运：

新鲜 - 空运/冷冻 - 海运

SBT部位：

原条整鱼：斯特尔集团可根据要求提供整鱼中的一部分，包括取出鱼鳃和内脏或去掉鱼头和内脏。

鱼背肉：厨师用的定量包装规格为3至4公斤鱼背肉，真空包装方便使用。

联系我们

斯特尔集团 - 总公司

地址： PO Box 159, 7 North Quay Boulevard
Port Lincoln 5606, South Australia, Australia

电话： +61 8 8621 2900

传真： +61 8 8621 2990

电子信箱： stehr@stehrgroup.net

总经理

Marcus Stehr

电子信箱： marcus@stehrgroup.net

网址： www.stehrgroup.net

