

可持續南非鮑

Abagold

有些東西，無論農曆年、情人節，都適合吃。

其中之一，是鮑魚！

先不要喝倒采！代表矜貴、健康的鮑魚，團年飯吃有睇頭，煮給情人吃，也代表了你對他/她的重視，如果是可持續發展的鮑魚，更多一重意義。來自南非的Abagold（足金鮑），養殖場有二十三年歷史，鮑魚來自開普敦 Hermanus一帶的海岸，被喻為最優質的南非鮑魚產地，是南非首間及唯一取得「Friend of The Sea Sustainable Seafood」可持續海產證明的品牌。現凡購買Abagold罐頭鮑魚（\$888，約五至六頭），隨時內藏價值過萬元的金元寶，看看自己猴年是否好運爆燈。



除了傳統的蠔汁炆、切片等吃法，用來配即食麵，可說是最豪的comfort food。

銷售點：上環文咸西街67號地下新華海產
查詢：9082 2294

Abagold