



# 鱼类

## 公司



Marmironda 农场于 1970 年由来自巴西南部 Serra Catarinense 山区的一个家庭创立。农场由该家庭管理。2003 年，农场加入了海虾养殖项目，并建造了养殖池。2006 年，全州爆发了一种病毒性疾病，导致整个养殖业遭到毁灭，农场也因此停止了运营。



自 2018 年起，Marmironda 农场重新开始了海虾养殖业务，目前在巴西全境销售其有机认证海虾，该认证由 ECOCERT 于 2021 年颁发。



+55 (48) 9 9624.7524  
fazendamarmironda@gmail.com  
@fazenda\_marmirondasc  
@fazendamarmironda/

## 产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 0306.95.00



这些动物在有机生产系统中生长，健康状况和水质无可挑剔。食物是天然的，由泻湖环境的复制提供。

Laguna 是巴西南部最后一块红树林，也是一个有着大片咸淡水湖的环境。咸淡水的差异为养殖环境带来了差异，其中含有褐藻（一种褐色藻类），褐藻赋予了虾类颜色和营养价值。Laguna 还具有水体回流效应，促进了丰富而充足的水生多样性。这些条件和纬度赋予了虾类独特的特征，使其与其他养殖虾类区分开来。

Marmironda 虾是一种具有独特香气、颜色、质地和口味的产品。其香气因含有海藻而受到赞赏。其颜色较深，烹饪后会变成橙色至红色。其质地更为柔嫩，烹饪后不会变得僵硬。其风味独特，可提升食者的味蕾。2022 年，Marmironda 虾荣获了国家烹饪大奖“Dolmä”。2023 年，巴西最大的水产养殖展会 AQUISHOW 将其评为生产类别的第三名。

Marmironda 虾的产地证明已于 2023 年在巴西国家智慧财产局注册，并正在申请将其转为地理标志，预计将于 2025 年完成。Marmironda 虾在巴西全境都被称为“Laguna 虾”。

## 产量、季节性和其他特征的详细信息：



每次收获的生产能力为**7至13吨**。

十月至五月期间有两个生产周期。六月至九月期间没有任何生产，在此期间，苗圃为候鸟和留鸟提供庇护所和食物。



**FAZENDA MARMIRONDA**  
城市：潟湖  
州：圣卡塔琳娜州  
巴西

## 认证

