



银蕨农场

SILVER
FERN®
FARMS

我们的产品

范围

鹿肉

100% 源自新西兰

纯粹的自由， 来自新西兰



探索、发现、咸、甜、餐前小点、
主菜…… 银蕨农场鹿肉
为您带来最纯粹的自由体验。

精选新西兰牧场饲养的鹿只，
只为提供鲜嫩鹿肉，让您自由探索，
发挥创造力。鹿肉口味独特、
做法多样，可以单独享用，也可以成为当
下菜肴的理想配菜。鹿肉风味出众，
鲜美可口，细腻中带有一丝甘甜。
鹿在无忧无虑的环境里饲养长大，
其柔嫩的肉质宛如黄油一般，
入口即化。我们严格把控质量标准，
保证每一块鹿肉都是一如既往的优质。





多种部位， 请尽情发挥创造力



法切鹿排

—



新西兰牧场养育的鹿肉，鲜嫩多汁，美味卓绝。10肋法切鹿排不仅带给食客美味兼具健康的美食体验，更是大厨们精致摆盘的不二之选。

去骨短腰脊肉

—



这块部位可整块烹煮，也可切片煎烤，做法多样，美味精致。肉质天然精瘦，鲜嫩汁，滋味丰富，烹饪无损耗，份量易处理。

里脊肉

—



精瘦鲜嫩、美味有人，来自银蕨农场的去骨鹿柳是红肉中的健康之选。完整的银膜有助于在烹饪过程中锁住天然肉汁。

后腿（带骨）

—



这块后腿肉中带有整块臀骨，而腿肉则由腿关节的筋腱连接。





去骨前腱

—



去骨前腱从去骨肩肉中切出且保留整块，并去除了所有外部的筋膜。

去骨后腿 - 四块装，去银膜

—



四块腿肉，分别是鹿臀，鹿霖，鹿头刀以及鹿黄瓜条。

带骨后腱

—



这块部位肉质丰厚，鹿味十足，经慢煮工艺烹调后，风味愈发浓烈。

带骨颈肉

—



这块部位包含颈骨与颈肉，适合炖煮与煨汤的菜式。



去骨颈肉



这块部位去除颈骨，仅保留颈肉，分为两块。

去骨肩肉



这块鹿肩肉美味精瘦、鲜嫩十足，去骨不仅让切分，烹饪更方便简单，也减少了食材损耗。

去骨鹿网肩



丰富而独特的风味，尽在这块鹿网肩中。来自新西兰牧场的鹿肉经完全剔骨，然后卷起装入网中，易于切分，是精致晚宴必备佳肴。

带骨鹿膝



这块来自新西兰牧场的鹿肉适合慢炖慢煮，经典菜式带来终极美食体验。



自然，精瘦 始终如一的鲜嫩

银蕨农场鹿肉口味细腻柔和，肉质入口即化。
做法多样，可以简单家常，也可以精致复杂。银蕨农场鹿肉伴您尽情创造，活力出挑。鹿肉不仅蛋白质含量高，而且脂肪含量极低，再加上丰富的铁、锌含量，可谓是最健康的蛋白质来源。

与其他常见蛋白质来源的营养成分比较

	蛋白质 (克)	脂肪 (克)	铁 (毫克)	锌 (毫克)	饱和脂肪 (克)
鹿腿肉	23.5	1.5	4.1	3.6	0.6
去皮鸡胸肉	22.3	2.1	0.5	0.9	0.7
猪里脊 -去肥	20.9	2.3	1.7	2.7	0.9
肉眼牛排 -去肥	22.5	8.3	2.0	5.8	3.0
羊腰排 -去肥	20.7	6.8	1.7	3.9	2.9

数值基于100克生肉。数据来自新西兰食品成分数据库。新西兰农作物与食品研究所。



鹿肉为什么特别？

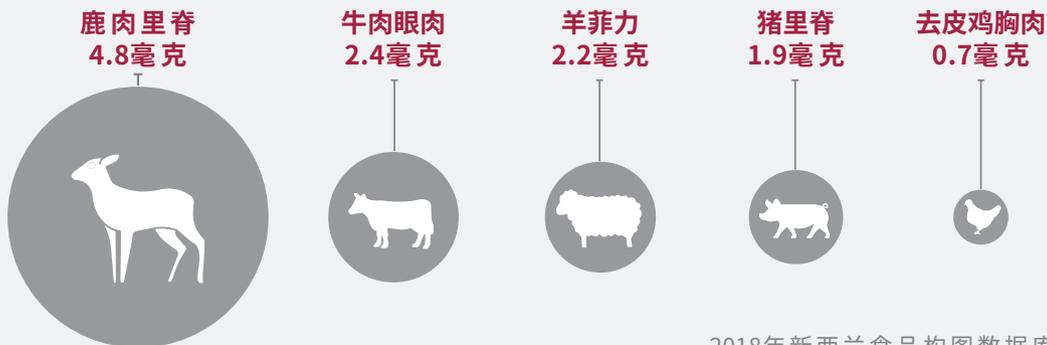
- 天然健康
- 富含所有年龄段都需要的关键营养成分
- 环境资源可持续的红肉选择
- 烹饪简单

区别于其他红肉

鹿肉所含有的铁高于牛肉和羊肉，而所含的脂肪则比去皮的鸡肉低。源自鹿肉的能量主要来自蛋白质，而不是脂肪，且鹿肉所含的饱和脂肪则要比大部分普遍能吃到的红肉低。

对比其他的肉类，鹿肉能为人体提供更多铁和蛋白质，并含更少量脂肪。

(每100克)烹饪后肉类所含的铁



2018年新西兰食品构图数据库

鹿肉所含的营养组合

在全球范围内，许多国际机构认为，人们应该在健康饮食中规律摄入精瘦的红肉。因为精瘦的红肉被认为是很多营养元素的重要来源，包括蛋白质、必需脂肪酸、维生素和矿物质，如铁和锌。通常，肉眼可见的脂肪建议在烹饪前去除，或是直接选择精瘦的红肉部位。

蛋白质 • 蛋白质对于人体组织的生长和复原是必要的。鹿肉是高生物价值蛋白质的极佳来源，每100克烹饪后的鹿肉能提供24 -28毫克蛋白质。

脂肪和饱和脂肪酸 • 在西方国家，一个较大的问题是成年人对于膳食脂肪的过度摄入，尤其是饱和脂肪酸。鹿肉本身脂肪含量很低，绝大部分的鹿肉部位的脂肪含量低于2%，其中饱和脂肪酸更是低于1%。

单一不饱和脂肪酸和多元不饱和脂肪酸 • 基于鹿肉总体脂肪含量较低，鹿肉中所含的单一不饱和脂肪酸和多元不饱和脂肪酸也很少量。但是它所含的欧米茄-6 (omega-6) 和欧米茄-3 (omega-3) 多元不饱和脂肪酸的比率却被认为是对健康非常重要的营养元素。(建议比率低于4。)而鹿肉所含的比率是1.7。

锌 • 锌是另一种必须矿物质营养，它对人体的健康免疫系统、皮肤结构、伤口复原和认知功能来说很重要，对正常发育和儿童成长也是必要的营养元素。鹿肉是很好的膳食锌来源。

缺铁 • 铁缺乏缺铁许多国家常见，这其中也包括了新西兰 – 多见于婴儿、小龄儿童、青少年人群（缺铁可能导致容易疲倦，太平洋岛民、亚洲人）和处于育龄的女性。铁缺乏可导致疲倦、免疫系统受损、小儿智力发育迟缓和认知功能受损等。鹿肉是其中一种最好的膳食铁质营养来源，含有血红素铁（更易于吸收），而鹿肉的蛋白质则能帮助吸收一些同时摄入的不易被吸收的非血红素铁（如来自蔬菜类和谷物类食物的非血红素铁）。

硒 • 硒也是关键的矿物质营养，对于免疫功能和抗氧化功能非常重要，硒也能帮助减少来自自由基的损伤。

B族维生素 • B族维生素是对人体功能非常重要的营养元素，包括能量生成、免疫功能，和帮助减轻疲劳。鹿肉是很好的B族维生素来源，包括核黄素（维生素B2），烟酸和维生素B12。



我们是肉鹿养育专家

银蕨农场的农场主克莱尔·帕克斯(Claire Parkes)和西蒙·文森特(Simon Vincent)热爱养殖事业,坚持可持续发展,他们辛勤劳作,致力于提升自己美丽的Castledown 农场,而他们正是在这里养育银蕨农场的鹿。

克莱尔和西蒙的农场占地面积高达850公顷,坐落在新西兰南岛顶部的纳尔逊市(Nelson)的郊外,他们在露天牧场里用鲜草饲养肉鹿,以确保鹿的最佳成长和生活福利。

鹿所摄取的营养经过精心管理,以确保肉质鲜美。它们生长环境也绝非固定的食槽、密闭的空间,食物也不是以玉米为主。

克莱尔和西蒙热爱养殖事业,他们坚守土地可持续发展的理念和哲学,这涵盖了从集水到护理再到动物营养的各个方面。他们十分重视动物的健康和福利,绝不使用生长激素或生长抗生素。



Source: Mindfood



卓越体系 确保超凡品质

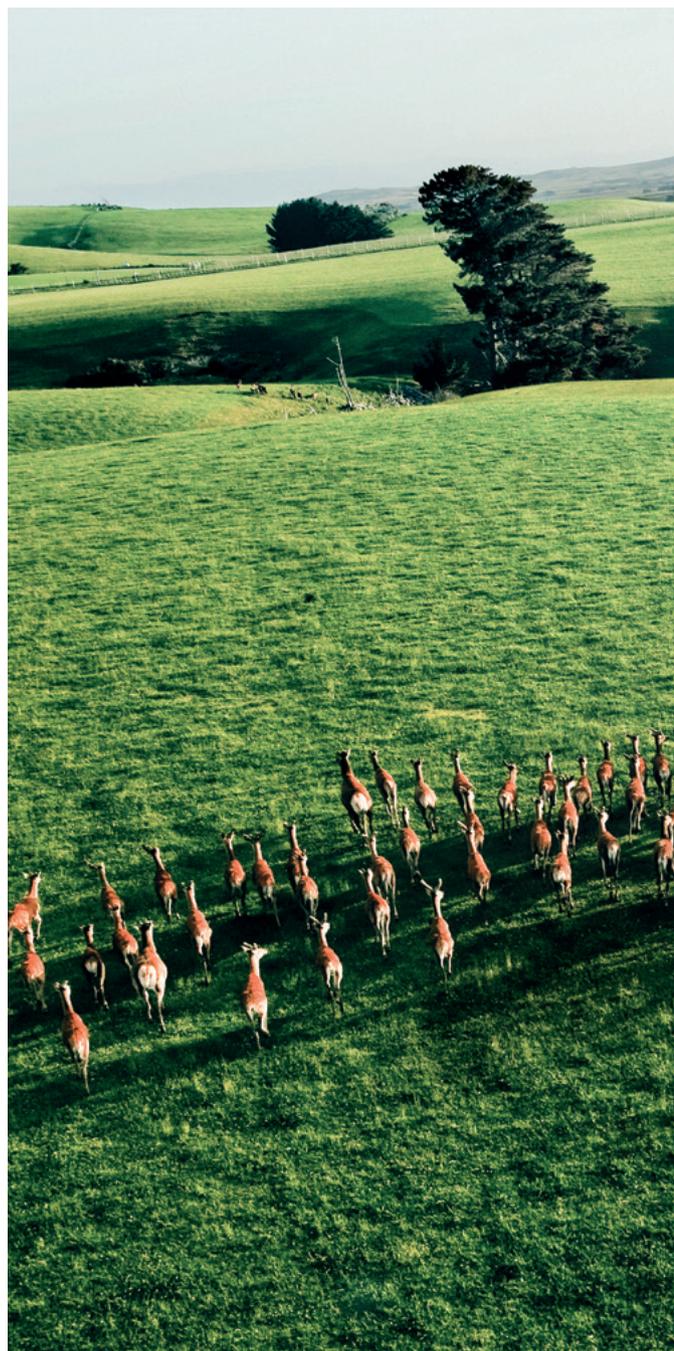


银蕨农场的农场主养育的鹿每天都在自然环境中悠闲漫步，并且只在理想的牧场环境中饲养，以确保超凡的柔嫩口感。

银蕨农场的加工设施通过了政府和独立机构的审核，以确保满足生产提供鹿肉的标准。

生产标准以将近30年的研究为基础，由此确立的鹿肉生产加工体系可保证肉质鲜嫩美味。

高标准，严把关，只为确保您所购买的鹿肉口味鲜嫩，品质如一。





为您的菜单 带来耳目一新的创意



银蕨农场鹿肉是可以激发想象力的新鲜食材。不论是研发新的菜品，还是对经典进行创新，它都是制作诱人风味的完美之选。如此佳肴，甄选于天然草饲的养殖鹿肉，新鲜细腻，口感独特，品质无与伦比，美味始终如一。

来自新西兰牧场的新鲜

新西兰广袤开阔的牧场养殖环境
为您提供新鲜无比的口感和卓越稳定的品质

自然活力

自由散养，肉质精瘦绝佳—健康不二之选

风味独特，鲜美可口

独特的风味与精瘦的肉质完美结合，为您带来健康鲜嫩、美味卓绝的味觉盛宴

鹿肉-非凡之选

银蕨农场的牧场饲养鹿肉为您带来最佳的用餐体验







美好，
从此启程。

Delicious[®]
Starts Here.

www.silverfernfarms.com/cn