



BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN
FISH MERCHANTS AND CURERS
JOHN ROSS JR (ABERDEEN) LTD
ABERDEEN

John Ross Jr. (Aberdeen) Ltd

醇正传统苏格兰烟熏三文鱼及其他精选食品



最佳风味
金奖2010

最佳风味
金奖2011

最佳风味
金奖2012



John Ross Jr(阿伯丁) 公司156历史的传统红砖窑，生产现代工艺无法制造的正宗烟熏风味三文鱼

我们的历史 *Our History*

1857年，自从屡获奖项的家庭烟熏工坊开业以来，我们一直秉承着真正苏格兰传统的烟熏三文鱼制造工艺。

使用19世纪的红砖窑，我们卓越的熏制师将三文鱼悬挂于橡树和山毛榉碎片上，用30°以下的文火焖烧。这一历经时间考验的珍贵冷熏工艺生产出如今在饭桌上品尝到的鲜美多汁并且具有交织口感的三文鱼。

Family Affair

家庭工艺



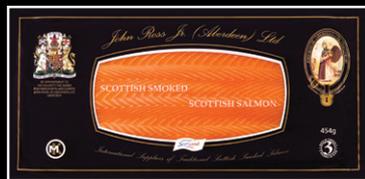
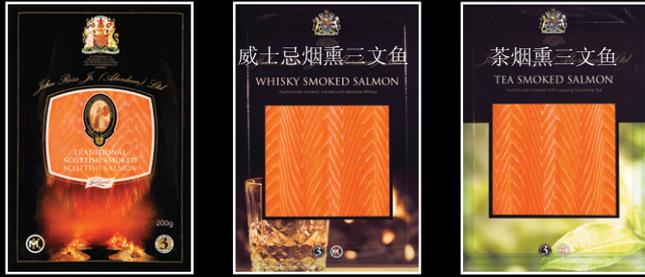
作为一家独立的家庭企业，我们一直致力于生产最高品质的三文鱼。

我们追求高品质的激情，赢得了包括世界顶尖名厨在内的众多有鉴赏力的美食家的赞美和喜爱。如今，我们的招牌——烟熏三文鱼。在全球超过36个国家的五星级饭店，顶级餐厅，各大零售店，连锁商店以及熟食店可被品尝。

最值得自豪的是，我们是一家皇家认证的企业。并且在持续25年的时间里，提供新鲜及烟熏三文鱼给女王陛下及其皇室。皇室认证是我们产品品质的最高证明。

多年以来，我们不断努力工作营造卓越产品和服务的极高荣誉。对于此的承诺也体现在我们生产和销售的各个环节。





Range 跨度

我们坚信，特殊口味的烟熏三文鱼应该只服务于它原有的风味——这也是我们长久以来致力于创造特别产品的宗旨。

我们的特别产品包括茶熏三文鱼（使用正山小种红茶）、威士忌烟熏三文鱼（浸入百富威士忌）和砖窑烘烤的蜂蜜和芥菜籽三文鱼。

Standards 标准

我们获英国零售商协会认证，连续四年获得A级标准，运用食品安全管理体系。在过去的十年里，我们的生产场所增加了三倍。在大部分准备工序用手工制造的同时，我们也运用世界领先的机械设备制造最好的产品。

Provenance 食物来源

我们的三文鱼来源于地势崎岖遥远的苏格兰西北高地有机农场的干净清冷水域。三文鱼用人工养殖，这使得我们细致并且充分地考虑到动物福利。低养殖密度确保了鱼有充分空间自由移动并且健康生长。喂养三文鱼的食物是健康的富含Ω3的边角料。



最佳风味
金奖2010



最佳风味
金奖2011



最佳风味
金奖2012