

乌拉圭之风味



自然的乌拉圭



世界的风水宝地

乌拉圭位于世界上最肥沃多产的地区之一，是进入美洲的南大门。面朝浩瀚的大西洋，侧濒丰沛的拉普拉塔河，内陆多草原和平缓的丘陵，得天独厚的地理环境使得乌拉圭出产大自然最棒的珍馐美味。



是天然的，是乌拉圭

宜人,天然,值得信赖。乌拉圭食品是大自然的最佳代言人。

依托广袤的草原，雄伟的峡谷和慷慨的大西洋，乌拉圭食品的质量，美味以及原料的安全性得到全世界的广泛认可。

目前，乌拉圭目前食品产量能供应3千万人，潜在的供应能力可达到5千万人，相当于全国人口10倍。温暖的气候，广袤的农田等自然因素，为乌拉圭食品工业发展创造了有利条件。

乌拉圭拥有大片适于农业和畜牧业的户外土地，这是这个国家的主要财富来源，也促进了传统和现代农牧业的融合。在乌拉圭，羊和牛整天在外放牧，其主要饲料是新鲜牧草。另外，十多年来乌拉圭都在严格执行牛群追溯机制，通过给每头牛配备电子耳标系统，可以识别和追踪全国牛肉生产情况。

乌拉圭的肉制品美味又健康，受到全球最挑剔消费者的认可。

乌拉圭在农业知识方面的丰富经验，也为蜂蜜，柑橘，鱼子酱（来自天然养殖的深水河鱼）等产品增添了较高的附加值。



葡萄酒生产也采用追溯体系。这样从葡萄栽培到装瓶，每个环节都能确保食品安全。

乌拉圭稻米的质量很高，品种也很丰富，是全球第7大稻米出口国。

为了在满足当下生产需要的同时也不牺牲子孙后代的利益，乌拉圭很早就开始针对自然资源实施有效的保护措施，如耕种的轮作，可持续的生产计划和土地保护措施。

在可再生能源领域，乌拉圭是地区领头羊，风能和太阳能在能源结构中的占比高达96%。

乌拉圭的多姿多彩的美丽风光体现在其大西洋和拉普拉塔河沿岸绵延数公里的白色沙滩以及那一望无垠，沐浴在阳光下的绿意盎然的田野。这样的环境和生活品质，加上热情好客的人民，使得乌拉圭成为全世界最令人流连忘返的地方之一。



乌拉圭的一些特产

蓝莓



肉



鱼子酱



橄榄油



酸性水果



大米



蜂蜜



高级矿泉水



乳制品



葡萄酒





蓝莓

乌拉圭为蓝莓的种植提供巨大的优势。

其土地肥沃和气候适宜，创造美味，新鲜的和可靠的水果。由于所在的地理位置，与欧洲和美国市场反季，使其成为这些国家的战略供应商。目前欧洲已经 成为主要出口目的地。

在乌拉圭，水果生产与自然界平衡发展。生产程序采用保证食品安全，保护自然资源和人员的方法。



尽管是近来才有的，可是蓝莓在乌拉圭的种植已经显示出非凡的活力。最近10年间，蓝莓是在生产量和出口量上具有最大发展的水果。目前乌拉圭的蓝莓已经出现在美国、德国、加拿大、荷兰、英国、意大利、西班牙、阿根廷和波兰等国的餐桌上。

主要蓝莓品种为Misty, O' Neal, Milenia, Georgia, Blue Crisp, Start, Yewell y Emerald.



鱼子酱

乌拉圭是全球最适合养殖鲟鱼的地方之一，这也巩固了乌拉圭作为世界主要鱼子酱出口国的地位。

乌拉圭是南美地区少有的几个鱼子酱出口国之一。在穿越全国的黑河的平静水流里，鲟鱼找到了最佳栖息地。



在这样的自然环境里，乌拉圭人利用模拟野生环境技术对鲟鱼进行养殖，并制作鱼子酱。鲟鱼都是在河水里自然喂养的，无任何污染。

严格的卫生标准和以及伴随动物终生的追溯系统，使得乌拉圭鱼子酱成为顶级珍品。

有机养殖方式和专业技术人员，极大提高了乌拉圭鱼子酱的竞争力，使得乌拉圭成功跻身世界主要鱼子酱生产和出口国行列。





酸性水果

国际推广，认证制度，可持续发展研究，是乌拉圭酸性水果产业的支柱。

为了生产出值得信赖的食品，乌拉圭开发了先进的追溯系统，确保产品的原材料是纯天然和安全的。

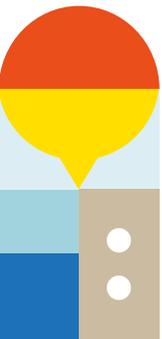
目前，乌拉圭100%的酸性水果种植园都受到卫星监控，而追溯系统则覆盖从植物生长，结果到运抵出口目的的整条生产链。



由于在柑橘产业中引入了农业高科技，所以消费者可以获得关于各类酸性水果在农场中的卫生检疫，施肥浇灌等各类信息，从而强化对食品安全的观念。

橙子，橘子，柠檬和柚子主要生长在乌拉圭北部阳光充足的沿海地区。温和的气候有利于酸性水果早熟，并使果实拥有极高的品质和味道，因此能作为反季水果出口到欧洲市场。

乌拉圭酸性水果的主要出口市场为：美国，俄罗斯，荷兰，西班牙，巴西和沙特阿拉伯。2013年乌拉圭和美国签订协议开始向美国出口酸性水果，消费者反映非常好，去年出口额达到2千万美元。





蜂蜜

乌拉圭蜂蜜是美味，天然，品质一流的。在生产过程不使用任何有毒废物和污染物。

该产品的生产程序也采用追溯方式，所以 在世界主要市场很有竞争力， 出口量达到了全国产量的90 %。

由于良好的气候，肥沃的土地，广大的水域和草地，蜂蜜的生产方式是天然的, 环保的。

位于纬度30° -36° 之间的地理位置，有利于养蜂业的发展。乌拉圭自1963年起便向世界输出该行业。最近一年，乌拉圭增加了天然蜂蜜的出口量，出口至如德国、西班牙、美国、法国、捷克、比利时、以色列、意大利和瑞士等地。



在乌拉圭生产不同类型的蜂蜜，具有独特的功能和不变的品质。

春天获得柑橘蜂蜜，其颜色为琥珀，拥有柔软而新鲜的味道。草原和森林的蜂蜜颜色更暗，味道更强。

在夏天开始芳香和健康的植物开花，产生更清晰更精致的蜂蜜。秋天从桉树山上带来蜂蜜，以其强烈的香气和明显的味道而闻名。

乌拉圭符合所有欧盟和美国所要求的标准。所有的乌拉圭养蜂人都必须登记在案从而管控蜂场的位置，做到100%的可追溯。





乳制品

乌拉圭牛奶是健康的，纯天然，生产方法按照严格的国际标准。

乳制品工业是国家的传统业。大量的生产户采取合作生产方法，其产量高，质量一流。

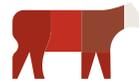
乌拉圭 70%的乳制品出口至全世界70个市场。乌拉圭是拉丁美洲人均牛奶最大生产国，平均每人660升。



乌拉圭乳制品健康安全，是尊重自然生产与严格遵守动物福利标准的结果。在乌拉圭，牛群全年在露天天然牧场上放牧。

得益于天然条件与生产效率，乌拉圭牛奶价格在全世界赋有竞争力。

由于其效率和质量，乌拉圭乳制品享有极高的国际声望。



肉

乌拉圭生产和出口肉类的传统文化久负盛名。

乌拉圭肉类产品在全球处于顶尖品质行列。目前，乌拉圭70%的肉类用于出口，出口目的地多达60多个，主要为中国，欧盟，美国，巴西和加拿大。

乌拉圭已成为全球第六大冷冻肉供应商。

在乌拉圭，牲畜都是露天养殖的，并在天然牧场里用新鲜牧草喂养。养殖方式为现代化散养，这有利于在生产高质量肉制品的同时保护物种多样性。乌拉圭畜牧业禁止使用激素和化学品。



乌拉圭高度重视保护和改善动物健康，以确保食品安全，从而为公共卫生事业和可持续发展做出贡献。

乌拉圭在食品安全方面采取了多项重要举措，其中最主要的是追溯系统。这一举措已强制实行了10年，旨在保障公共利益，提高产品附加值，并使乌拉圭在这方面成为全球标杆。

从10年前开始，乌拉圭法律就规定每头牛都必须安装识别耳标，目前，乌拉圭所有的牛都是可被追溯的，这确保了产品的质量，以及从牧场到工厂各个生产环节的安全。

乌拉圭的这种强制追溯体系在全球范围内都可以说是开创性和革命性的，它强化了消费者选择乌拉圭肉制品的意愿，并且在不影响以露天放牧为标志的传统牧业生产体系的基础上，为其加入了高科技成份。



橄榄油

乌拉圭橄榄油是拉丁美洲美食中保存最好的秘密。它纯正，新鲜，100%纯天然，足以让最挑剔的老饕感到惊喜。

种植橄榄树品种的丰富多样以及得天独厚的气候和土地条件，使乌拉圭橄榄油具有独一无二和复杂多样的口感，如今已经得到许多传统橄榄油生产大国专家们的好评。

虽然乌拉圭橄榄生产历史还不到20年，但是后发优势使得乌拉圭橄榄油产业能够得到现代种植技术和高科技加工工艺的加持。乌拉圭特级初榨橄榄油的化学成分经过专业评审团分析和评估，符合国际橄榄油理事会的严苛要求。



乌拉圭橄榄油在国际上屡获殊荣，这足以证明它极其优越的品质。如今，乌拉圭橄榄油已经出口到美国，巴西，阿根廷，法国，日本，西班牙，比利时，加拿大等最为挑剔的橄榄油消费市场。

Olivinus 特级初榨油国际比赛是世界四大橄榄油评比赛事之一。乌拉圭橄榄油在这项赛事中多次获奖。

已经有不少乌拉圭橄榄油企业的产品跻身国际最佳橄榄油排行榜 (World's Best Olive Oils) 。





大米

乌拉圭大米芳香，多样，美味。其产量是世界上最高的，质量是认可的。

这种作物已得到重要的发展。主要是因为潮湿的亚热带气候全年降雨，土壤肥力和系统应用农业技术和做法的原因。乌拉圭大米是全世界的典范。

乌拉圭是这个星球上唯一一个大米出口量占到其产量95%的国家。

每公顷平均生产力水平是世界上最高的。

2015年，乌拉圭成为全球第七大大米出口国。2016年，乌拉圭出口额将近四亿三千两百万（432,000,000）美金。主要出口市场为秘鲁、巴西、墨西哥和哥伦比亚。



乌拉圭严格控制大米的生产程序。为得到最佳产品，控制程序包括土地和水的质量，而在保护环境的同时全面符合检疫要求。

乌拉圭大米的特产是长米，但也生产中米和亚洲的小米。

乌拉圭大米的生产方式是轮作和洪水灌溉。轮作物主要为牧草。

大米是非转基因的。杀虫剂，除草剂和化肥的使用量极少。



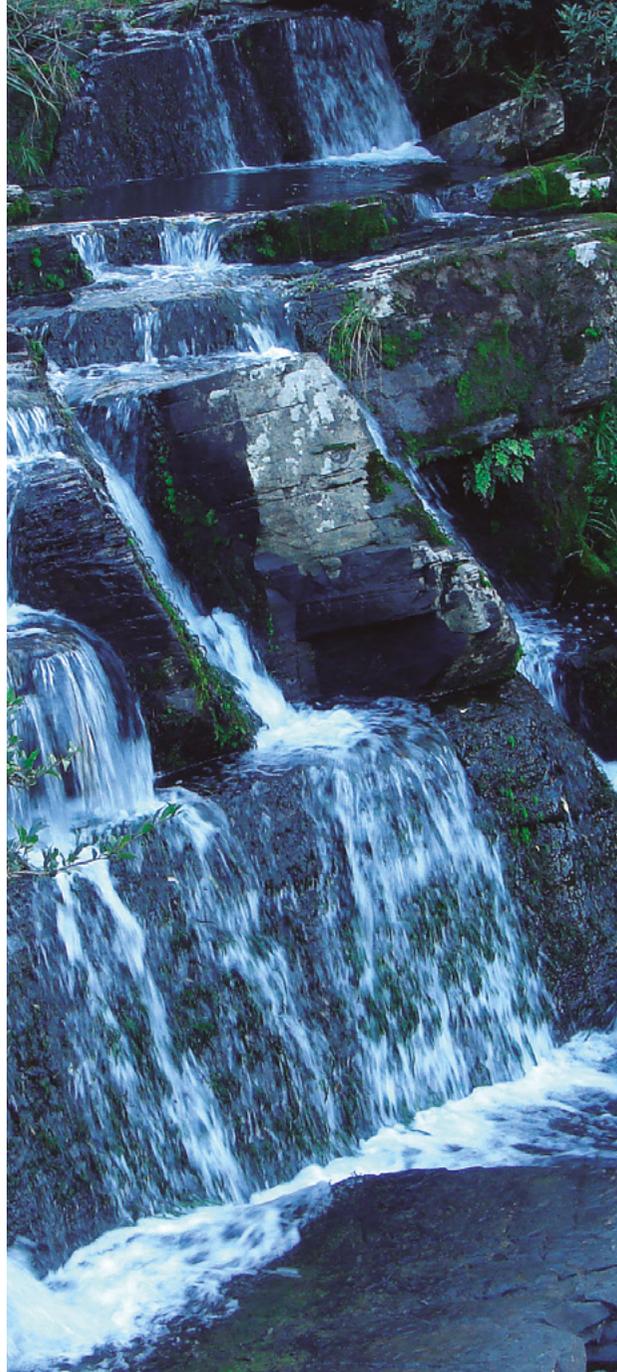


高级矿泉水

乌拉圭的矿泉水以纯粹的状态出生于自然界。其透明度仅由岩石和火山岩构成保护，净化和矿化，从其来源直接装瓶。

乌拉圭位于世界上最大的饮用水储备之一，是一个拥有百年历史的矿泉水生产国家。

然而，最近几年，乌拉圭在高端矿泉水市场上取得了重要的地位。



在乌拉圭，水是由自然本身净化的，瓶装过程不经过化学处理，纯度极高。

乌拉圭优质矿泉水轻盈，富有，新鲜，保留了位于乌拉圭僧侣深处的天然含水层的真正处女。

乌拉圭将其最纯净的天然产品-水，出口至西班牙、巴拉圭、美国和阿根廷等国。





葡萄酒

乌拉圭的葡萄酒产自临海最为肥沃的土地。位于南纬30-35度之间的乌拉圭和阿根廷、智利、南非、澳大利亚及新西兰一样，处在世界上最好的葡萄酒产区。气候属亚热带湿润气候。因为毗邻大西洋，得以在最为炎热的月份降低温度，从而利于生产。石灰质、沙质、粘土土壤以及波浪地形，都有利于自然排水。

如波尔多、加利西亚或开普敦，海洋影响对于葡萄来说起决定性的作用。可以找到源自法国的菌株如长相思、香槟、黑比诺，以及源自伊比利亚的菌株如普兰尼洛和阿尔瓦里尼奥。

在南美的葡萄酒生产国，乌拉圭的主要品种为丹娜（Tannat），这是一种强度与特性优雅的葡萄酒，通常佐以肉类食用，是肉类的最佳伴侣。

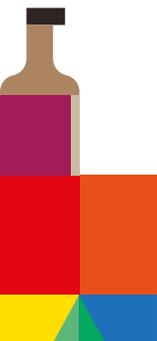


乌拉圭是拉丁美洲第一个拥有所有葡萄酒生产企业被地理卫星控制的国家，是第一个追溯葡萄酒酿造的国家。

追溯系统一方面有利于了解从一串葡萄到酒瓶的整个程序情况，另一方面也允许了解地理位置和酒厂的特点。该系统又保证食品安全又为产品增值。

近年来，越来越多的乌拉圭葡萄酒种在国际比赛中获奖。

2016年，乌拉圭在受到国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）认可的国际竞赛中获得40枚奖牌。其中2枚为最高金奖，19枚金奖和19枚银奖。获奖于法国国际烈酒竞赛、西班牙酒神国际葡萄酒竞赛、瑞士世界梅洛葡萄酒盛会、加拿大葡萄酒精品展、巴西国际葡萄酒大赛和匈牙利葡萄酒大赛。



您想与乌拉圭美食供应商联系吗？

乌拉圭21世纪贸易投资促进会的主要宗旨是促进产品的出口和吸引外来投资，并为国家企业创造新的与外国企业合作的机会和条件。

乌拉圭21世纪委员会根据您的需要与利益，为您提供免费及个性化的服务以及协调与当地同行业的会晤。

乌拉圭21世纪贸易投资促进会联系方式：

exportaciones@uruguayxxi.gub.uy

www.buyfromuruguay.uy

(+598) 2915 3838

@UruguayXXI





自然的乌拉圭

www.marcapaisuruguay.gub.uy