

# 佛山为食猫 台湾樱花虾 樱花蝦 生晒虾干 75克瓶装 出口日本级次

产品名称	佛山为食猫 台湾樱花虾 樱花蝦 生晒虾干 75克瓶装 出口日本级次
公司名称	罗盛柱(个体经营)
价格	.00/个
规格参数	品牌:佛山为食猫 产品类别:其他 售卖方式:包装
公司地址	中国 广东 佛山市禅城区 佛山市禅城区
联系电话	86 0757 8888888

## 产品详情

品牌	佛山为食猫	产品类别	其他
售卖方式	包装	等级	出口日本级次
规格	罐装	净重	100 (g)
原产地	台湾东港	保质期	180 (天)
生产日期	当年日期	生产厂家	台湾家焯有限公司
储藏方法	常温下保存	原料与配料	樱花虾, 麦芽, 糖, 盐, 辛香料
特产	是		

不怕不识货，就怕货比货，本小铺为台湾正宗樱花虾生产厂家在大陆的直营商，没有大公司的气派，但所经营的樱花虾绝能超越大公司的品质，绝不含糊，因为我们是真真正正的樱花虾生产厂家的直接合作大陆销售商，只做正宗的台湾东港樱花虾！所有销售的樱花虾均为台湾生产厂家出口日本的同一档次！不论从品相及所制作的工艺到调味虾所添加的辅料，都是严遵出口日本的生产要求。

真金不怕红炉火，假的真不了，真的假不了，欢迎广大餐饮业公司咨询联系，货比三家！

樱花虾的由来 樱花虾在日本则称之「樱花虾」，东港人又叫牠花壳」，缘於它壳带花红而得名。这种虾全世界就只有东港和日本静冈有產，日本人见这那种虾生活在两百公尺海底，因為在不透阳光的深水裡；大群大群发亮的身体在海裡如飞舞般游跃，看著这些身上会发出微光的虾子，彷彿就像日本初春裡繽紛落下的樱花瓣一样，所以便有了这个美丽的名字---「樱花虾」。体长约2~3公分，虾体表面并不是全部成红色，虾头无尖刺!樱花虾又被日本人視為"国宝"，因其丰富的钙含量更是為人体可直接吸收之少数

浮游生物之一，

加上全世界仅產於日本骏河湾与其週边海域，及台湾东港至枋山沿岸海域更彰显其珍贵性，櫻花蝦之生命週期约為15个月，卵孵化后3~4个月，体长成长至约20mm开始成為渔获对象。10~12个月，体长成长约37mm开始成熟，產卵后2~3个月死亡，產卵约一週可完成。

一尾雄蝦每回可產卵约800~2500粒，櫻花蝦栖息在水深100至300m之海中散射层内，其厚度约30m。海域环境之水温為摄氏11~25度，盐度33.5~35.5之间。成蝦会实施日週垂直迴游，日没前开始上浮夜间可上浮至50~80m水层，破晓开始下潜白天可下潜至250m~300m水层。成蝦於夜间摄食浮游

动物，特别喜好十足目或磷蝦类，目前為保育蝦类，限制每隻船捕捞箱数，以免孤竭！台湾櫻花蝦屬於150至250公尺深海鱼类，故不受污染，因其营养价值高，富含卡路里、蛋白质、钙、磷。是发育中小孩的营养素，女性的美容食品，產妇的营养补给品；老人所需之高钙食品，更是每人每日营养之所需。东港地区的加工业者大多作成乾製品，以外销日本為最主。如何辨别真假櫻花蝦因真正的櫻花蝦产量少，产地小，食用价值高，所以其价格必然相对较高，市场上常鱼目混珠，用别种蝦种充当櫻花蝦，有些不良商人甚至于将一些碎蝦染色，充当櫻花蝦出售，细看一下如下的图片，或者会让您有个大概的对比与认知！

本铺出售的均为纯正台湾东港櫻花蝦，生产厂家直接合作供货销售！出口日本品质！

纯天然日晒，色泽红润天成，风味餘韵自然，绝非机器烘乾者所能比拟

经sgs检验不含防腐剂、不含色素、不含人工甘味剂