

## 5月买赠活动 “10送1” 淡晒干贝 800-1000粒 规格齐全 AAA级

|      |                                           |
|------|-------------------------------------------|
| 产品名称 | 5月买赠活动 “10送1” 淡晒干贝 800-1000粒<br>规格齐全 AAA级 |
| 公司名称 | 蓬莱市新港立群育苗养殖场                              |
| 价格   | 169.00/千克                                 |
| 规格参数 | 品牌:仙境干贝<br>产品类别:干贝<br>净重:500 (g)          |
| 公司地址 | 蓬莱市新港街道湾子口村                               |
| 联系电话 | 86 21 62907680                            |

### 产品详情

|             |             |              |
|-------------|-------------|--------------|
| 品牌：仙境干贝     | 产品类别：干贝     | 净重：500 (g)   |
| 保质期：360 (天) | 水分含量：2 (%)  | 原产地：山东       |
| 生产厂家：山东     | 等级：特级       | 生产日期：2012年3月 |
| 售卖方式：散装     | 包装规格：20公斤/箱 |              |

干贝简介干贝即扇贝的肉柱（即闭壳肌）晒干而成，又名瑶柱，肉质鲜嫩，味醇甜美，无渣爽口，压之易散，是海中珍品。其味道、色泽、形态与海参、鲍鱼不相上下，古人称：“食后三日，犹觉鸡虾乏味”。可见干贝之鲜美非同一般。干贝含有丰富的蛋白质、碳水化合物、核黄素、钙、磷、铁等多种营养成分，其中蛋白质高达61.8%，是鸡肉、牛肉、鲜虾的三倍。

#### 干贝的识别

选购时，以色泽淡黄有光泽、身干、颗粒完整、大小均匀、肉质细嫩、坚实饱满、无碎片者为佳；色泽老黄、粒小或残缺者次之；颜色深暗或黄黑、肉质老韧者品质更次；通常干贝的颗粒越大风味越好，当然价格也高。

干贝含有丰富的胺类物质，香肠含有亚硝酸盐，两种食物同时吃会结合成亚硝胺，对人体有损。

注意:口感好的干贝外表干燥，颗粒完整、大小均匀、色淡黄而略有光泽。干贝烹调前应用温水浸泡涨发，或用少量清水加黄酒、姜、葱隔水蒸软，然后烹制同样菜肴。

厂家直销，大量供应800-1000头全淡干贝

另供应 60/80/100/120/150/180/200头瑶柱 欢迎来电咨询！ 13917780328