

去砂海参斑

产品名称	去砂海参斑
公司名称	北京华威鼎盛世冻品商行
价格	24.00/千克
规格参数	型号:1 * 10kg 净含量 :1.5 - 2kg 计量单位:kg
公司地址	北京市丰台区玉泉营桥西西南郊市场天和居5号
联系电话	010-63303360 13466300168

产品详情

本公司供应冰岛海参斑，品牌华威盛世，型号1 *10kg，净含量1.5 - 2kg，计量单位kg，等级a。质量保证，欢迎咨询洽谈。

【中国最有实力的海参斑供应商（北京华威盛世冷冻食品有限公司）年销量800吨】诚招各大、中城市一级代理商，全国各地物流均能达到，全程冷藏运输、卫星定位跟踪、确保客户的物品安全准时达到，海参斑28元/公斤。

海参斑（浪浦斯鱼）属于圆鳍鱼科海鱼。肉食性鱼类，体短粗，产于北极和北大西洋两岸的冰山区域。生活在海底200米深处，没有任何污染，自然环境保持原生态。海参斑纯系自然野生，属稀有的深海冷水鱼种。鱼肉色雪白，甘香肥美，口感滑嫩，鱼骨软，含钙量高，鱼皮软硬适中，宛若海参。海参斑含有丰富的不饱和脂肪酸“omega-3”可以降低胆固醇，有助于防止癌症，溃疡性结肠炎及关节炎，是深海鱼油主要原料。我公司首次将海参斑成功引进中国市场，现该产品已成为进口优质海产品最受欢迎的品种之一

海参斑三大优点

鱼皮厚：鱼皮酷似海参，占鱼重量的三分之一，含丰富的胶原蛋白，是最佳的天然皮肤保护品。

鱼油多：深海鱼油-不饱和脂肪酸，是血管清道夫，高血压心脏病的克星。

含钙高：海参斑只有一根软骨，含钙量极高，是儿童与老人补钙的最佳选择。

海参斑营养价值以及做法 富含多元不饱和脂肪酸n-6和n-3,具有降低胆固醇、软化血管、防癌抗衰老之功效；海参斑鱼肉鲜香嫩滑、鱼骨软脆、鱼皮胶原蛋白含量丰富、适于红焖、煮汤、清蒸，香煎等多种烹饪方法，一鱼多吃，满足各种口感，让您回味无穷。是老幼妇孺皆宜之海鲜美食佳品。