

南日杂交皱纹盘鲍 鲍鱼 福建

产品名称	南日杂交皱纹盘鲍 鲍鱼 福建
公司名称	莆田市秀屿区清升鲍鱼养殖专业合作社
价格	.00/个
规格参数	品种:鲍鱼 原产地:福建 规格:20 (粒/kg)
公司地址	莆田市秀屿区南日镇沙洋村后江坡37-1号
联系电话	86 0594 5799142 13055689955

产品详情

品种	鲍鱼	原产地	福建
规格	20 (粒/kg)		

南日鲍产于福建省莆田市第一大岛----南日岛，南日岛有“鲍鱼岛”之称，这里水质清新、水温适中，独特的自然环境使出产的鲍鱼体肥壳艳，鲍肉细嫩，味道鲜美独特，富含蛋白质、氨基酸、脂肪等物质，以接近野生的绿色食品而饮誉天下深受国内外消费者欢迎，“南日鲍”由此得名并且名声日隆。鲍鱼古称“腹鱼”，又有“镜面鱼、九孔螺、明目鱼”等别名。鲍鱼有较高的食用价值和药用价值，肉质细嫩，味道鲜美，营养十分丰富。鲍肉含蛋白质40%，肝醣33.7%，脂肪0.9%，并含多种维生素和微量元素。而且，鲍鱼属于低胆固醇的食品，不易造成人体胆固醇的上升，维生素e含量丰富，是预心血管疾病的健康食品。鲍壳还可作为中药“石决明”使用。

2007年国家质检总局发布公告批准对南日鲍鱼实施[地理标志产品](#)

保护，保护范围为莆田市秀屿区南日镇现辖行政区域，全国各地质监部门自2007年9月6日起开始对其实施地理标志产品保护措施，这是我市首个获得地理标志保护的产品。

热诚欢迎国内外客商来岛观光，洽谈合作！携手合作，共创佳绩,详情咨询：[13055689955](tel:13055689955)

邮箱：517927881@qq.com