

# 武汉阳澄湖大闸蟹专卖 3.5两公蟹2.5两母蟹

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 武汉阳澄湖大闸蟹专卖 3.5两公蟹2.5两母蟹        |
| 公司名称 | 武汉市江汉区澄泾水产商行                   |
| 价格   | 面议                             |
| 规格参数 |                                |
| 公司地址 | 武汉市江汉区青年路378号万景国际1栋1号门(北临马场角路) |
| 联系电话 | 027-85617188 15827488868       |

## 产品详情

3.5两公蟹2.5两母蟹各5只 共10只

- 名称: 豪华礼盒b套餐 580型
- 品牌: 蟹中之王
- 产地: 苏州阳澄湖
- 规格: 3.5两公蟹2.5两母蟹各5只 共10只
- 价格: 700元
- 团购价: 580元

产品礼盒包装：礼盒外包装为印刷烫金纸盒，uv工艺，两侧有透气孔，内部为泡沫盒（防水，保温，透气）内置冰袋，时尚精美。假产品规格描述：此款产品规格为5只公蟹5只母蟹搭配，公蟹每只3.5两左右，母蟹每只2.5两左右（单只有正负0.2两之误差）每只螃蟹均为捆绑成型，只只佩带防伪标签，只只鲜活有力！

与众不同：九月团脐十月尖。一般常识，九月母蟹十月公蟹，但我们阳澄湖牌大闸蟹9月份公蟹也是膏费饱满、口感极佳。到了10、11月，母蟹肉质越发饱满鲜甜、蟹黄肥而不硬；公蟹更是只只体壮，肉质鲜美，口感十足。在这里，9-11月不论公母，均是享受大闸蟹口福的黄金时节，可谓“九月团脐尖也美，十月更是美上美”。

蟹王提示：吃蟹吃鲜，讲究原味，不建议蘸醋！但根据不同的食蟹习惯，配置了著名品牌镇江丹玉牌专用蟹醋，供您享用！

我们的蟹有5大特征：【青背】大闸蟹的蟹背为蟹壳青，青得发亮、清爽，烧熟后显纯红、鲜艳。

【白肚】大闸蟹的蟹肚呈白色，白的有光泽，给人水亮玉质般的美感这是其他任何螃蟹都没有的，其他湖区的螃蟹肚灰或者灰色。

【金爪】蟹爪尖上呈烟丝般金黄色，二螯八爪肉感强、强劲有力；放在玻璃上也能撑起爬行自如。其他湖区的螃蟹爪单薄无力，爪尖上没有明显的金黄色。

【黄毛】蟹螯上的绒毛和蟹爪上须毛呈金黄色，蟹绒毛密而软，蟹爪上毛须清爽呈金黄色。其他湖区的螃蟹毛带泥土色，不清洁。

【红膏】蟹健壮而肥美，营养丰富，浑身膏红，异常鲜美，风味独特。

公司简介：武汉阳澄湖大闸蟹专卖店，总部设在风光旖旎的阳澄湖畔，是以经营当地特种水产品，特别是阳澄湖清水大闸蟹为主的农业产业化龙头企业。 我公司创建以来，坚持只销售正宗的阳澄湖东、中湖的优质大闸蟹，并向客户承诺“假一罚十”，在广大客户心目中树立了良好形象。在北京、上海、青岛、江苏、浙江、广东等地确立了一批固定客户，产品还远销香港、澳门等地区。公司在坚持阳澄大闸蟹的质量和服下，以过硬的产品通过了商检部门的层层抽检。 公司通过近几年的不懈努力，该品牌被质检总局注册为原产地标记的质优产品和无公害绿色产品。公司还被政府部门评为“重合同，守信用”企业。 公司所销的每一个大闸蟹上多有特有的金腰带及商标，本着“信誉为本，客户至上”的原则，竭诚欢迎与广大客户合作。

## 售后服务

1、过硬的质量，让您无任何后顾之忧，如有产品质量问题，我们将无条件提供换货服务。 2、因螃蟹是水产品，每只大闸蟹的规格和重量，正负相差一到两钱属正常情况。 3、产品来自阳澄湖最优产区阳澄湖东湖水域，遵照阳澄湖大闸蟹行业协会严格执行，只只佩戴防伪指环，若发现假冒产品，我们将以一赔十。 4、选择最具口碑的顺丰速运全程配送。让您在最短时间内收到正宗鲜活的阳澄湖大闸蟹，若因配送问题造成螃蟹死亡等损失，我们将提供无条件换货服务 5、专业为您解答关于大闸蟹的储存、做法、吃法，让您品尝大闸蟹之人间美味。 6、  
售后热线：15827488868

联系人：王先生 电话：027-85617188 手机号码：15827488868 qq：928425958

网址：<http://www.whxiewang.com/> <http://www.wuhanpangxie.com/>

<http://www.wuhandzx.com/> <http://www.syxz88.com/> <http://www.0591xp.com.cn/>