鲍鱼销售批发.南日鲍鱼养殖场.供应销售鲍鱼

产品名称	鲍鱼销售批发.南日鲍鱼养殖场.供应销售鲍鱼
公司名称	福建莆田南日岛利华鲍鱼养殖场
价格	120.00/千克
规格参数	品种:鲍鱼 原产地:福建 规格:20-40(粒/kg)
公司地址	中国 福建 莆田市秀屿区 南日岛镇市场118号
联系电话	86 0594 5796095 13194410333

产品详情

品种鲍鱼原产地福建规格20-40 (粒/kg)成活率100 (%)杂质0 (%)

南日鲍鱼

南日鲍鱼

南日鲍鱼是国家地理标志保护产品,产于福建省莆田市秀屿区南日。 南日鲍鱼是鲍鱼中的一种,俗称"牛眼睛"。鲍,自古以来中国人传统称它为"鲍鱼",是名贵海产软体动物,八珍品之一,属于鲍科类,是贝不是鱼,常让不少人误认为是鱼。 南日鲍鱼体肥壳厚,鲍肉细嫩,味道鲜美、营养丰富,为东西方筵席上的海珍上品,鲍肉有利肠、滋阴、壮肾之疗效,鲍壳又称"石决明"有明目、降血压之功能。近年来,还研究从鲍中提取 素,它对抑制肿瘤有显的效果。另外,鲍所产生的天然珍珠,其粒大,色艳,为稀世之宝。因此,鲍的经济价值很高。 南日鲍鱼是南日海域特产,采用南日岛自己培育的苗种,因其生长水质清新、气候适宜,味道鲜美独特,色彩鲜明,壳孔有3~5个,并且壳孔周围有上突起,附有独特藤壶,以南日出产的新鲜海带、紫菜、羊栖菜、江蓠作为饵料,煮熟后鲍肉不会明显收缩,接近天生的绿色食品而饮誉天下,一枝独秀成了市场上的抢手货。

参考资料1

http://www.fujian.gov.cn/wsbs/jg/jjdt/200801/t20080120_54418.htm

http://www.fujian.gov.cn/wsbs/jg/jjdt/200801/t20080120_54418.htm

开放分类:			