

# 活鲜鲍鱼 鲍鱼 福建

产品名称	活鲜鲍鱼 鲍鱼 福建
公司名称	福建莆田南日岛利华鲍鱼养殖场
价格	118.00/千克
规格参数	品种:鲍鱼 原产地:福建 规格:10-40 (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	10-40 (粒/kg)	成活率	100 (%)
杂质	0.5 (%)		

## 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。