

南日鲍鱼 南日鲍鱼

产品名称	南日鲍鱼 南日鲍鱼
公司名称	莆田市秀屿区兴利鲍鱼养殖专业合作社
价格	205.00/千克
规格参数	产地/厂家:莆田市秀屿区兴利鲍鱼养殖农民专业合作社 品种:南日鲍鱼 规格:3-5 (粒/kg)
公司地址	莆田市秀屿区南日镇小日村256号
联系电话	86 0594 13107956588 13763860070

产品详情

产地/厂家	莆田市秀屿区兴利鲍鱼养殖农民专业合作社	品种	南日鲍鱼
规格	3-5 (粒/kg)	成活率	98 (%)
杂质	5 (%)		

莆田市秀屿区兴利鲍鱼养殖农民专业合作社,在当地政府的大力支持下,由养殖户出资经工商部门注册成立,公司从鱼苗挑选到加工销售进行全程监控,保证产品一流的质量优势,形成生产、加工、销售一条龙的管理体系,坚持质量第一、信誉第一。所有产品均产于福建省莆田市第一大岛----南日岛,南日岛历史上有“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。公司现有南日鲍鱼,海带,紫菜,龙须菜等产品,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!