

南日鲍 鲍鱼 福建

产品名称	南日鲍 鲍鱼 福建
公司名称	莆田市秀屿区兴利鲍鱼养殖专业合作社
价格	150.00/千克
规格参数	品种:鲍鱼 原产地:福建 规格:5-7 (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

品种	鲍鱼	原产地	福建
规格	5-7 (粒/kg)	成活率	99 (%)
杂质	0.001 (%)		

南日鲍生长于福建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鲍体肥壳艳，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。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。

皱纹盘鲍，是鲍鱼中的极品，是“海八珍”之首，被誉为“海中黄金”。皱纹盘鲍为鲍类上品，不仅个大体肥，肉细味鲜，而且营养丰富。据测定，每100克鲍鱼可食部分中含蛋白质19克、脂肪3.4克、碳水化合物1.5克、热量113千卡。

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：13107956588