

鲍鱼;鲍鱼加工 鲍鱼 福建

产品名称	鲍鱼;鲍鱼加工 鲍鱼 福建
公司名称	莆田市秀屿区广源水产养殖专业合作社
价格	.00/个
规格参数	品种:鲍鱼 原产地:福建 规格:6-36 (粒/kg)
公司地址	莆田市秀屿区南日镇三墩村后山仔101号
联系电话	86 020 81010257 13688858393

产品详情

品种	鲍鱼	原产地	福建
规格	6-36 (粒/kg)	成活率	100 (%)

莆田市秀屿区南日岛位于兴化湾和平海湾交汇处，东邻台湾海峡，距台湾新竹港72.89海里，离乌丘屿10.64海里，地理位置独特，主岛面积44平方公里，小岛8平方公里，其中面积0.1平方公里以上岛屿18个，素有“十八列岛”之称，岛屿海域水深潮畅，自1994年起在海上养殖鲍鱼，并首创筏式养殖九孔鲍，品种从九孔鲍转为日本黑鲍、皱纹盘鲍、杂交盘鲍。南日鲍鱼，主要品种有日本黑鲍、皱纹盘鲍、杂交盘鲍，它以味道鲜美、营养价值高而著名，肉可鲜食，也可冷冻，制罐或力口工成千品。贝壳称“石决明”，是配制清肝明目的传统中药材。