

新鲜鲜活象拔蚌 刺身寿司活象拔蚌

产品名称	新鲜鲜活象拔蚌 刺身寿司活象拔蚌
公司名称	琿春昶宏贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品种:象拔蚌 品牌:琿春昶宏 产地/厂家:朝鲜
公司地址	琿春市河南街建设花园8#楼门市10#
联系电话	13500922713 15944390008

产品详情

本品产自无污染，水质好的朝鲜海域的深海鱿鱼，其品质干淡明净，肉质柔嫩，色泽鲜靓。风味浓郁独特且易保管，因此成为海味中的上品，绿色健康营养。量大优惠.价格按质量好坏30~42/斤

昶宏贸易公司在朝鲜投入了大量资金，并与朝鲜罗津新兴会社合作多年，有自己冷库和海鲜冷冻品的加工厂和1000多平散养池，以加工各种海鲜产品（如：螺头.牡丹虾.分割蟹.鱿鱼、象拔蚌.海胆等）及保证公司客户各种鲜活海鲜的货源充足（如活毛蟹、活帝王蟹、活籽蟹、海螺、象拔蚌等）并派有专人长年住在朝鲜，已经形成了稳固的原料供应的基地和运输、加工、销售为一体的综合性加工企业。

公司秉承"顾客至上，锐意进取"的经营理念，坚持"信誉第一，诚信经营"的原则和客户紧密的配合，以互惠互利，共谋发展为目标，提高双方在市场上的竞争力，力争上游。我们有专业的运输队伍，每天都为客户运回大量的鲜活海产，所以朝鲜海鲜有充足的货源保证，可以使您有稳定的进货渠道，而且价格最低，以最低的利润，靠最大的货量来开拓市场，望海内外各界朋友早日与我们取得联系。本公司将是您永远的最忠实的合作伙伴，2013年公司诚招有实力的批发商！欢迎各地朋友莅临我司，考察公司环境并洽谈具体合作事宜。

朝鲜鱿鱼，味道鲜美，没有盐分杂质，比其它地区优质。鱿鱼含丰富的蛋白质及磷、钙、铁等物质，并含有十分丰富的诸如硒、碘、锰、铜等微量元素肉质细嫩、味道鲜美，列为“海八珍”之一。食用有补益气血，健身壮骨之功效。烹制菜肴常用爆、炒、烧、烩、炖等方法，为食疗佳品。

营养分析 1. 鱿鱼富含钙、磷、铁元素，利于骨骼发育和造血，能有效治疗贫血； 2. 鱿鱼除富含蛋白质和人体所需的氨基酸外，鱿鱼还含有大量的牛黄酸，可抑制血液中的胆固醇含量，缓解疲劳，恢复视力，改善肝脏功能； 3. 其所含多肽和硒有抗病毒、抗射线作用。

中国科学院海洋研究所王存信教授表示，胆固醇有低密度和高密度之分，鱿鱼中的胆固醇以高密度为主，对人体有利无害。鱿鱼体内的脂肪与畜、禽类脂肪的结构是有明显区别的，其体内的胆固醇多集中于其内脏部位，鱿鱼的可食部分胆固醇含量并不高，根本没必要担心因为食用鱿鱼而导致胆固醇摄入量增多。因此，对怕胖的人来说，吃鱿鱼反而是一种不错的选择。

据中国渔业协会远洋分会资料显示，鱿鱼、墨鱼具有高蛋白、低脂肪、低热量的优点。鱿鱼的脂肪含量仅为一般肉类的4%左右，热量也远远低于肉类食品。它不但富含蛋白质、钙、磷、铁，以及钙硒、碘、锰等微量元素，还含有丰富的dha(俗称脑黄金)、epa等高度不饱和脂肪酸，加上肉中所含的大量牛磺酸，可有效减少血管壁内所累积的胆固醇，对于预防血管硬化、胆结石的形成有很好疗效，同时还能补充脑力、预防老年痴呆症等。因此对容易罹患心血管疾病的中老年人来说，鱿鱼是有益健康的食物。

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

本产品的品种是象拔蚌，品牌是琿春昶宏，产地/厂家是朝鲜，用途是食用，体重是70克以上（g/个），生长方式是野生，生长环境是海水，类型是鱿鱼干货