

即食醉蟹有黄油膏肉甜汁鲜酒香浓郁腌制风味独特

产品名称	即食醉蟹有黄油膏肉甜汁鲜酒香浓郁腌制风味独特
公司名称	连云港海娃食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:海娃 产品类别:即食醉蟹 是否进口:否
公司地址	江苏赣榆县海头镇海安路六号
联系电话	86-051886905777/15005129555 17335587007

产品详情

产品介绍

产品信息净重：170g/瓶保质期：10个月产地：江苏连云港配料：河蟹营养成分能量：401kj碳水化合物：7.7g蛋白质：9.8g钠：2140mg总脂肪：2.8g产品规格规格\包 170g*2瓶

产品实拍图

醉蟹所用原料为海洋鲜活蟹，经冲洗、挑拣、生炆、酒醉后卤味，其风味独特肉甜汁鲜，营养丰富，米酒的香气和蟹肉的鲜美融为一体，正如渔家人所说：“生吃螃蟹活吃虾”，生猛海鲜正是由此而来。

本产品鲜美绝伦，酒香味浓，看之美观，食之难忘，是你小酌下酒，款待亲朋的理想之选！如把本品沥汁后，添加酱油、香醋、辣椒、葱段、姜片调配，味道更佳！也可直接进行水煮煮熟后食用。（注：本品不含任何食品添加剂和防腐剂）

产品特写图

企业介绍

连云港海娃食品有限公司位于江苏省连云港市赣榆区海头镇国家级中心渔港区，东临黄海海州湾度假区，西邻204国道和g15高速，交通便利。公司成立于2009年3月，是一家以海洋生物为原料的集码头收购、圈海暂养、原料精深加工、销售为一体的新型专业化公司。公司以纯天然海洋鲜活仔虾、梭子蟹、泥螺、海蜇等原材料深加工产品为核心，致力于拓展海味零食的多样化与精细化，把古代传统美食文化和现代艺术有机地融合在一起，以适应现代人对饮食文化的需求。

公司在国家级中心渔港——海头港码头设有常年收购门市，产品的原料天然无污染，同时与周边广大养殖户成立了农产品专业合作模式，建设有圈海绿色海鲜养殖基地，实现了收购、养殖和生产加工一体化流程。

公司现有员工90人，研发技术人员14人，销售服务人员11人，标准化的生产车间、先进的生产设备、高科技的生产技术和专业的销售团队相结合，全面实现了产供销一体化。产品销往大连、青岛、烟台、济南、西安、乌鲁木齐、南京、上海等地，在全国各地产品推介会和招商会上，受到了当地政府、领导及广大消费者的高度评价与赞誉，也得到了乐天玛、沃尔玛、大润发等全国各地连锁超市知名卖点的充分肯定，业绩蒸蒸日上。

企业证书

本产品的品牌是海娃，产品类别是即食醉蟹，是否进口是否，生产许可证编号QS是320722010503，原产地是江苏，售卖方式是包装，水分含量是45（%），等级是特级，特产是是，保质期是300（天），生产厂家是连云港海娃食品有限公司，生产日期是2014.12.20，储藏方法是避光冷藏保存，商品条形码是6951515200659，产品标准号是Q/LHWS0005S-2013，净重（规格）是170（g），包装规格是170g*2