

南极冰鱼 一手货源常年供应 专业贸易公司 质量保证图

产品名称	南极冰鱼 一手货源常年供应 专业贸易公司 质量保证图
公司名称	青岛雅福达进出口有限公司
价格	面议
规格参数	品种:南极冰鱼 品牌:青岛雅福达 产地/厂家:南极
公司地址	青岛市市南区中山路44-60号3010室
联系电话	86-532-82023575

产品详情

详情请旺旺或电话联系。

南极冰鱼生长在深海零度以下无污染水域的鱼类，主要以南极虾为食。体内含有丰富的鱼脂肪dha、epa等成分，钙质含量丰富，不含血红素，营养价值高。是很适合现代人的健康食品。

这种鱼的血液更容易流动，节省了在体内循环所需的能量，使鱼能够适应低温环境。南极冰鱼是生活南极的鱼类之一。它属于鳄头冰鱼家族。它的嘴又宽又有锋利的牙齿，主要吃的是南极磷虾。在南极生存的鱼类必须避免自己在寒冷的冰水中冻僵，因此这种南极冰鱼的红血球中没有血红素，这在脊椎动物中可谓是绝无仅有的事情。南极冰鱼看起来通体白皙，几乎是完全透明，所以有冰鱼之称。传说这种鱼被结冻在冰里也能存活。这是因为它们拥有强有力的心脏以弥补血液里氧分的供血不足，而且由于血液里没有黏度高的红血素，在寒冷的环境下流动畅行无阻。同时在寒冷的水中氧气的含量较高，而这种鱼行动相对迟缓，所以并不需要太多氧气就能存活。南极冰鱼外型细长，头比较大，外皮呈黑白相间，别看它外表丑丑的，它的里面很奇特呢：鱼肉雪白，而且连鱼骨鱼刺都是半透明，雪雪白。它的鱼肉口感类似虾肉，细致又不失弹性，鱼身细，容易熟。南极冰鱼全身都可以吃，烤好的鱼肉没有刺，白嫩嫩的。鱼骨烤完酥脆可口。冰鱼是生长在深海零度以下无污染的鱼类它以南极虾为食拒食杂物体内含丰富的鱼脂肪dha、epa等成分且钙质含量丰富，不含血红素营养价值较高，是很适合现代人的健康食品南极冰鱼同样是豆捞火锅店的首选食材大块的南极冰鱼一般的火锅店不常见的食材要让您享受到最顶级的飨宴鲜甜的冰鱼入锅后增加了汤头风味南极冰鱼凭借鲜嫩甜美的口感绝对让您品尝过后铭刻于心。

青岛雅福达进出口有限公司成立于2005年，公司以进出口业务为主。2009年公司致力于将安全放心的国外食品引进中国。与国外多家食品公司捕捞公司建立了长期合作的稳固关系，

拥有严格的质量控制体系。公司拥有雄厚的资金实力，良好的业界口碑，是海关aa和银行aa信誉企业，欢迎各界朋友来电来函垂询！阿根廷野生红虾，墨西哥野生黄鱼，北大西洋黄金蟹，多春鱼，秘鲁鱿鱼等等。

本产品的品种是南极冰鱼，品牌是青岛雅福达，产地/厂家是南极，用途是食用