

正宗阳澄湖大闸蟹母蟹3.6~3.8两鲜活国庆送礼顺丰包邮

产品名称	正宗阳澄湖大闸蟹母蟹3.6~3.8两鲜活国庆送礼顺丰包邮
公司名称	苏州市徐阳大闸蟹有限公司
价格	面议
规格参数	品种:阳澄湖大闸蟹 品牌:澄运 产地/厂家:苏州阳澄湖
公司地址	苏州市相城区阳澄湖镇消泾村青虾市场406号
联系电话	0512-66731508 13862122193

产品详情

本款为预售款，下单后预计9月23号（阳澄湖大闸蟹官方开捕后）之后发货

禁忌

阳澄湖大闸蟹不能生吃，因为其身上有寄生着肺吸虫及其他病菌。

阳澄湖大闸蟹的胃、肠、鳃、心不能吃，大闸蟹的胃俗称“蟹和尚”为三角形囊状物，在头胸部前端；大闸蟹的肠子为一条黑色条状物，装着消化食物和粪便；大闸蟹的鳃位于头胸部两侧俗称“蟹胰”，上面常有污物和寄生虫；大闸蟹的心脏位于胸部中央，为一六角形包囊。

阳澄湖大闸蟹不能与柿子、茶水同食因为柿子、茶水中所含的鞣酸跟大闸蟹的蛋白质相遇后，会凝固成不易消化的块状物，人会出现腹痛、呕吐等症状。

脾胃虚寒者可少吃阳澄湖大闸蟹，因为大闸蟹性寒，多食会引起腹痛、腹泻。适量吃大闸蟹时蘸姜末醋汁，可去大闸蟹的寒气，就避免了身体的不适。

患有高血压、冠心病、动脉硬化者尽量少吃阳澄湖大闸蟹蟹黄，因为会引起胆固醇增高。

患有胃病、发热、伤风、腹泻者不宜吃，阳澄湖大闸蟹性寒，会加剧病情。

孕妇应少吃阳澄湖大闸蟹。

对于儿童来说，进入秋季后患过敏性疾病的比例开始走高，因此最好不要多吃大闸蟹等高蛋白食物。

9虚寒人士不宜吃大闸蟹；

10 皮肤敏感人士不宜吃大闸蟹；

11 胆固醇过高人士不宜吃大闸蟹；

不能和冰冷食物一起吃。

本产品的品种是阳澄湖大闸蟹，品牌是澄运，产地/厂家是苏州阳澄湖，用途是食用，生长方式是人工养殖，生长环境是淡水，成活率是99（%），蟹壳高是20（mm），肥满度是AAA，砷是0.001（mg/kg），汞是0.001（mg/kg），体重是190（g/个），雌雄是雌蟹