

阳澄湖大闸蟹（公5.5两，母4.0两）

产品名称	阳澄湖大闸蟹（公5.5两，母4.0两）
公司名称	昆山市水产有限公司
价格	.00/个
规格参数	品种:水中仙牌大闸蟹 类型:淡水蟹
公司地址	中国 江苏 昆山市 人民南路183号
联系电话	86 0512 55253817 18915751001

产品详情

品种 水中仙牌大闸蟹 类型 淡水蟹

公司所产的“水中仙”牌阳澄湖大闸蟹按时间可分为：“六月黄”和“秋蟹”两大类。

“六月黄”是在农历六月份，即每年夏天上市，特点是汤汁鲜美，肉质细腻。“秋蟹”是每年九月中旬开始上市，一直到冬天。俗话说“九雌十雄”，农历九月是母蟹最饱满的时间，农历十月则是公蟹最为饱满的时间，其特点“壳凸红脂块块香”，膏香脂肥，肉质甜，最受消费者青睐。“水中仙”大闸蟹是国家无公害产品、国家绿色产品、江苏名牌产品、央视上榜产品、江苏优质大闸蟹推介会金奖、第二届中国国际农副产品交易会推介金奖、北京钓鱼台大酒店指定用蟹。

订购电话：0512-57353333

公司网站：<http://www.kswp.cn>

电子邮件：scks@kswp.cn

买家须知

1：蟹正宗吗？

答：蟹保证正宗，有防伪可查询，原产地直销，保

2：如果到这边死了怎么办？

答：一般情况下不会死亡，如果有照片，如有复数死蟹，一定要有所

3：为什么这次的价格跟上次看到的

答：价格因市场因素会有所变化，上销售的价格，如有变化会第一时间！

4：蟹的规格不会少吧？

答：蟹从湖里上来的，身上难免带时候会有 0.2 两左右的误差，我们由于水份蒸发会有 0.2 两左右的失

5：买回来吃不完怎么保存？

答：将活蟹放入冰箱保鲜室，温度 5 天，千万不可放入水中，必死！

【保存方法】

冰箱保存阳澄湖大闸蟹.大家都知道时间较短,所购数量能在三天左右的旺盛的大闸蟹,把阳澄湖大闸蟹的腿后放在冰箱的冷藏柜,盖上湿毛巾保吃，活力足的大闸蟹可继续保存区果反应不灵敏就先吃掉。