

意大利红虾 刺身红虾 批发供应红虾

产品名称	意大利红虾 刺身红虾 批发供应红虾
公司名称	北京亚润良品海洋商贸有限公司
价格	650.00/千克
规格参数	原产地:意大利 品种:海野生红虾 等级:一级
公司地址	中国 北京市朝阳区 望京南湖东园博泰国际A1609
联系电话	86 010 64708921 13901046686

产品详情

原产地	意大利	品种	海野生红虾
等级	一级	规格	8~12 (只/kg)
体长	15 (cm)		

意大利红虾，纯天然野生，天生红虾，西西里岛出产，可生食，鲜甜，意大利野生生虾，原装进口，低温急冻，冷藏！

意大利红虾小档案

名字：意大利红虾 (mediterranean red prawn)

产地：意大利的西西里岛 (sicilia) 及撒丁岛 (sardinia)

特征：天生色泽鲜艳，未煮之前已呈艳红色，非常吸引。身长约8com-16com，身细长而弯曲，须长脚多。虾头充满鲜红的膏，虾壳较薄，肉质鲜甜无比，入口有海水的咸香。

食法：刺身、虾头熬汤或做pasta的酱汁。

身价：¥ 650/kg (送货价)

虾家族很庞大，当中又分淡水和海水产的，另外虾的产地遍布全世界，如中国河虾、澳洲白虾、泰国虎虾、日本牡丹虾、越南大头虾、法国粉红虾等.....在各国的虾种中，以意大利西西里岛和撒丁岛的红虾 (mediterranean red prawn) 身价最高，绝对是虾中贵族。

味道甜美

会吃的都知道，吃虾一定要挑野生的。因它们吃的是自然生物，连虾肠都较干净，可整只吞下，干净卫生，最重要是虾味浓郁，非常鲜甜。相反，养殖的虾吃了大量化学抗生素，无虾味不在话下，口感如嚼蜡，吃得多也对身体无益。

而意大利红虾正是生长在意大利近地中海一带水深约200-1000米水域的野生品种。每年冬天（10月-3月）是出产期，肉质肥美，虾膏香甜。不过，红虾离水后很易死，捕捉之后要立刻冰鲜才可空运出口。

空运到京的红虾虽是冰鲜的状态，但虾壳充满光泽，且呈艳红色，把它轻凑近鼻子，即闻到浓郁的海水味，仿佛刚刚从海上打捞上来一样新鲜。揭开虾头，里面红色的虾膏满溢，虾肉鲜甜爽口，所以做刺身吃也可以，那甜味在齿缝间久久不散。

坊间难寻

由于野生红虾生长在深海，捕捉非常困难，加上已被人类捉的七七八八，产量已愈来愈少，自然物以稀为贵。往往船还没回来，虾已被订完。因成本太高（约¥25--30/只），连高档的超市都没有供应，暂时只有高级的意大利餐厅如aspasia才舍得用，但也只限出现在头盘(如刺身)、汤（用虾头熬汤）、或意粉（做酱汁）之中。厨师不会把它来做主菜，因为即使是中号的红虾，用来做主菜，一来不够看头，二来吃不饱。在欧洲，也是极少数人能享用的。

刺身的吃法最能突出红虾的鲜甜，伴着蜜糖和新鲜地中海香草，令口感更多层次