批发价 福建霞浦 90公分去头剪海带

产品名称	批发价 福建霞浦 90公分去头剪海带
公司名称	霞浦县下浒镇海洋海带加工厂
价格	5.00/斤
规格参数	品牌:海洋牌 型号:外海海带 包装:12斤一包
公司地址	霞浦县下浒镇码头路103-1号
联系电话	05938585198 18859265011

产品详情

最纯正的野生紫菜，个长质厚，所含碘，海藻酸钠等微量元素提取率高，每次渔船出去深海捕捞都要带一些回来哦。农家自晒海带，无机器加工，无任何添加，没有沙绝对纯天然哦

海带的长短一般都在90公分左右但是宽窄不一定哦！所以亲们收到的货可能会宽窄不一致，
不过这你可以放心，那绝对也是一级海带 发泡率也是一样的很高哦

上面的白色是盐泽的自然现象哦，纯天然的标志。

霞浦海带品质及特点

霞浦县被中国水产流通与加工协会授予“ 中国海带之乡 ”“ 中国紫菜之乡 ”称号。这是讫今全国唯一被授予此称号的县份。 霞浦海带叶片狭长呈带状，不分枝，植株健壮，鲜海带呈橄榄褐色，富有光泽，长度1.5—2m，厚度1—4毫米；受独具特色的湖泊型海洋生态环境的影响，养殖周期缩短，藻体幼嫩，粗纤维含量少；干品呈黑褐色，质嫩柔软；加工成品的盐渍海带结呈翠绿色，蒸煮易烂，粘滑爽口，香醇。因其生长在海水，表面有一点粗糙，柔韧似带而得名。海带是一种营养价值很高的蔬菜，同时具有一定的药用价值，含有大量的碘质，可用来提制碘等。

从市场里买回来的海带上，常附着一层白霜似的白粉，令人有不洁之感，总想尽力将它洗刷干净。其实，它并不是霉菌，而是人们还不太熟悉的有机化合物----“ 甘露醇 ”。它是一种贵重的药用物质，现代科学研究证明，甘露醇具有降低血压、利尿和消肿的作用。海带中的碘乙酸和甘露醇都能溶于水，如果干的海带在水中浸泡数小时以上，碘已酸就要损失90%左右，甘露醇也大都被溶解，这样就可能降低海带的营养价值。因此，干海带在水中浸泡的时间不宜过长，一般洗海带只需随手轻轻洗去一些细沙粒就可以了。

福建省宁德市 霞浦县下浒镇 海洋海带加工厂

新菜上市欢迎来电询价

18859265011 陈