

长期批发淡晒鱿鱼干货

产品名称	长期批发淡晒鱿鱼干货
公司名称	北海鱼臻鲜贸易有限公司
价格	20.00/件
规格参数	
公司地址	广西省北海市银海区广东路168号
联系电话	0779-7803600 13347694433

产品详情

淡晒鱿鱼干批发 长期批发淡晒鱿鱼干货 北部湾淡晒鱿鱼干长期批发

广西北海鱿鱼干，是渔家人自己加工淡晒而成，鱿鱼味十足，不会硬、软软的，太干的鱿鱼很硬的，吃起来和本店的相比口感相差很远，不要拿20-30元的货来相比。这个价钱这个质量已经是淘宝超低价行列。

商品介绍

产品干度：9.5成干或以上

产品大小：250克大约5条左右

产品特质：因是干货类产品，所以亲们在烹饪前要注意清洗哦

保质期：常温下存放不宜超过3个月，推荐存放在冰箱冷冻层，可保存24个月左右。

北海鱼臻鲜贸易有限公司

地址：广西省北海市银海区广东路168号

联系人：李虹霖

手机（微信）：13347694433 座机：0779-7803600 QQ（邮箱）：401666762

公司主营：冷冻海鲜批发、海鲜干货批发、鱿鱼干、墨鱼干、马鲛鱼干、白帆鱼干、剥皮鱼干、鳗鱼干

、银鱼干、红鱼干、沙丁鱼干、带鱼干、葵龙鱼干、对虾干、沙虫、海参干，海味零食等批发。

郑重承诺：一手货源，自由晒场，自有冷库，质量保证！

关于包装：本品为初级农副海味干货，并无生产厂商、QS、生产日期等信息

店主说:有些亲提出,为什么鱿鱼不是非常干,其实,新鲜的鱿鱼才会有些湿度,只有陈年的旧鱿鱼,才会晒得非常干!另外强调下,鱿鱼表面的那层白,不是霉,这是海鲜制作出干货时特有的.有时候靠近头部的一点黑,也是鱿鱼本身分泌的一种体液晒干后的颜色,如果有什么不明白之处,请亲们先和店主联系哦~

淡晒鱿鱼干批发 长期批发淡晒鱿鱼干货 北部湾淡晒鱿鱼干长期批发

鱿鱼干是枪乌贼的干制品，鱿鱼干含有丰富的蛋白质、脂肪和多种矿物质等营养成分，它的热量和蛋白质的含量，超过所有其他食用软体动物，甚至超过某些鱼类，也不次于牛肉。鱿鱼还具有药用价值，无论是内科、妇科都能应用，尤其对产妇有较强的滋补健身作用，可温经、止带、并能治疗女子血枯经闭、赤白带下等疾病。因此吃了会长胖。产品描述：鱿鱼是一种大众海鲜,曾列入清代“海八珍”之一，深受沿海和内地人民的欢迎。鱿鱼体大肉多，除了鲜食外，一般加工为淡干品。鱿鱼干肉爽味甜，是美味可口的佳肴，鱿鱼干营养价值较高，每百克鱿鱼干含蛋白质66.7克，糖类3克，钙100毫克，磷1038毫克，铁4.4毫克，以及多种维生素。大连鱿鱼干体形适中，味道鲜美，淡干法加工，保持原味，没有盐分杂质，比其它地区优质。

产品功效：鱿鱼对肝脏具有解毒、排毒功效，有助于身体抗疲劳。鱿鱼还有调节血压、保护神经纤维活化细胞的作用，经常食用鱿鱼能延缓身体衰老，补虚泽肤作用。鱿鱼脂肪含量极低，1%不到，热量亦低，是怕胖的人最佳肉类食品选择。鱿鱼的肉中含有高量的牛磺酸，脂肪里含有大量的高度不饱和脂肪酸如EPA、DHA，两者都可减少血管壁内所累积的胆固醇，对预防血管硬化、胆结石的形成特具效力。两者还能补充脑力、预防老年痴呆症等，对容易罹患心血管方面疾病的中、老年人是特别有益健康的食物。

淡晒鱿鱼干批发 长期批发淡晒鱿鱼干货 北部湾淡晒鱿鱼干长期批发