

宁波温州台州绍兴 阳澄季节 阳澄湖大闸蟹门店电话

产品名称	宁波温州台州绍兴 阳澄季节 阳澄湖大闸蟹门店电话
公司名称	杭州朝奕贸易有限公司
价格	268.00/盒
规格参数	品牌:阳澄季节 产地:阳澄湖
公司地址	杭州市西湖区文三路285号
联系电话	15355006762

产品详情

欢迎咨询：李先生159-6716-5224、QQ: 211-2857-89，正宗阳澄湖大闸蟹，1600亩阳澄湖养殖基地，地理标志保护产品，8年品牌，全国各地市拥有70家门店，2500平方的发货配载中心。产品定位：只提供正宗的阳澄湖大闸蟹。口号：无蟹可及，礼于天下。核心竞争力：品质至上、客户至尊、服务至善。

浙江阳澄季节阳澄湖大闸蟹集团,阳澄季

节阳澄湖大闸蟹集团， [苏州市相城区阳澄湖镇耕耘蟹业有限公司](#)

，阳澄季节阳澄湖大闸蟹总代理商，阳澄季节阳澄湖大闸蟹总经销商，阳澄季节阳澄湖大闸蟹总批发商，阳澄季节阳澄湖大闸蟹团购部，阳澄季节阳澄湖大闸蟹分公司，阳澄季节阳澄湖大闸蟹专卖店，阳澄季

品牌介绍

阳澄季节总部设于上海，并在北京、深圳、广州、天津、重庆、济南、西安等全国一线城市均设销售直营分店。阳澄季节阳澄湖大闸蟹，均来自公司在阳澄湖优质产区阳澄湖东湖建立的1600亩养殖基地，此水域水质清澈，水草茂盛，沙石湖底含有丰富的鱼虾等有机物，使得阳澄季节的螃蟹个个具有青壳、白肚、金爪、黄毛、膏红肉鲜的明显特征。 [1]

卡券特征

- 一．订购方便：您只需告知商家所需大闸蟹礼券的型号。

二．提货方便：蟹券持有者,随时想吃, 随时拨打阳澄季节提货热线。

三．送礼方便：随身携带递送，您不用考虑[大闸蟹](#)保管，保鲜。

四．异地提货：直辖市与全国大部分省会城市均可免费送蟹上门。

五．送礼大方：采用证券纸质，礼卡采用vpc材质，红色封套，设计精美,高端防伪技术。

六．规格说明：设有：三对装：388型/628型/798型/1278型/1888型/2488型

四对装：488型/728型/998型/1698型/2388型/3188型/3988型

五对装：598型/888型/1198型/1998型/2698型/3698型/4698型 [2]

使用须知

一、兑蟹方式：电话兑蟹或者到阳澄季节各专卖店直接提货。

二、礼券兑蟹：需送蟹上门的客户需要提前24小时拨打电话预定，礼券密码不得私自刮开刮开无效。

三、直辖市与全国大部分省会城市均可免费送蟹上门，更多门店地址请访问阳澄季节官网

四、一张礼券只提供一次送货服务，为了确保权益，务必考虑周全再提货。

五、友情提醒：建议在10月份或11月份最佳[食蟹](#)时期使用。

提货流程

一．拨打商家礼券上的提货热线 告知送货地址和券号及密码。

二．商家安排快递、按量将[大闸蟹](#)送到您指定地点。

三．收货出示此券，确认收货后券号、密码自动失效。

品牌历程

[编辑](#)

· 2009年，上海券耕贸易有限公司成立，阳澄季节品牌成立；设立2家直营店：上海吴中店、北京国贸旗舰店；

· 2010年，建立苏州阳澄湖东湖养殖基地，共占210亩水面；成立苏州相城区阳澄湖镇耕耘蟹业有限公司；

· 2011年，加入苏州阳澄湖大闸蟹协会，成为理事单位；增设2家直营店：北京安贞店、天津南开旗舰店；

· 2012年，成立北京分公司；建立阳澄湖大闸蟹资讯官网：中华蟹网；增设4家直营店：上海浦东旗舰总店、天津河西店、深圳福田旗舰店、西安莲湖旗舰店；

· 2013年，上海总部从春申路迁址闵行盛世莲花广场A幢9层，总面积870平米；上海总部建立业内最大规模的呼叫中心与配送中心，成立旗下第一家国际贸易公司，主营贸易出口新加坡；增设2家直营店：重庆江北旗舰店、济南历下旗舰店；荣升阳澄湖大闸蟹协会常务理事单位； [3]

基本介绍

[编辑](#)

美食志——古人也爱吃蟹

一壶黄酒，一碟姜汁，一盘肥蟹，一缕微风，人生之乐，尽在此矣！

蟹味鲜美，古已有传，看看这些爱吃蟹的古人，徐渭和李渔在几百年前与蟹子的故事今天听来仍是风雅之极。

性情中人徐渭，是明代杰出书画家、文学家。酷爱[食蟹](#)

，乡邻为得他画作，常携蟹而至，得画而归。他爱吃蟹，才对这小东西万分熟悉，于是便有了流传至今的名作《螃蟹图》，并题诗云：“稻熟江村蟹正肥，双螯如戟挺青泥，若教纸上翻身看，应见团团董卓脐。”这横行霸道的小生物，非得要吃了它才能品出人间美味。

徐渭《螃蟹图》

明末清初文学家、戏曲家李渔曾说：“蟹之鲜而肥，甘而腻，白似玉，而黄似金，已达色、香、味三者之至极。”对待一只好蟹和一条好鱼一样，烹法上唯一的也是最好的选择，就是独孤一蒸，“存其真味”

。

姜磨出[姜汁](#)、醋用镇江香醋，配着肥嫩的螃蟹，这是怎一种人间美味。怪不得让古人如此上瘾。

要吃蟹，先选蟹。浩浩

阳澄湖，极品六月黄。有幸尝过一次阳澄季节

的阳澄湖的[大闸蟹](#)

，那美妙滋味让我只恨食量太小。不甘之余，拎了几个礼盒回家，上锅清蒸，磨好姜汁，呼三五好友品尝，真乃人生一大乐事也！

识别

[编辑](#)

正宗的阳澄季节阳澄湖大闸蟹的外形特征是：青背、白肚、全爪、黄毛、体壮。

青背：蟹背为蟹壳青，青得发亮、清爽，烧熟后、显纯红，鲜艳。它不同于其他湖区螃蟹的灰色，泥土色重；熟后，红中带灰。体壮：正宗[阳澄湖大闸蟹](#)

体壮，敦厚，结实，与其他湖区形体同样大小的蟹相比，阳澄湖大闸蟹体重重得多，它没有一壳水的现象。**白肚**：蟹肚呈白色，白得有光泽，给人水亮玉质般美感，不同于其他湖区螃蟹肚呈灰色。

金爪：蟹爪尖上呈烟丝般金黄色，二螯八爪肉感强、强劲有力；放在玻璃板上能撑起，爬行自如。其他湖区蟹爪单薄无力，爪尖上没有明显的金黄色。**黄毛**：蟹螯上的绒毛密而软，毛须清爽，显黄色。其他湖区蟹毛带泥土色，不清洁。为了防伪，阳澄季节**阳澄湖大闸蟹**

，被套上了一个用PP材料制作的环，上面有经销企业的商标图案，外圈上有“苏州市阳澄湖蟹协监制”的字样和短信防伪专用号，内圈则刻有18位防伪数码。每枚“戒指”的18位编码都是惟一的，消费者只要发送短信或是拨打电话查询系统，即可辨别真伪。而“戒指”一旦锁住便无法正常打开，破坏后不能重复使用。

阳澄季节的宗旨：

“品质第一、信誉第一、客户第一”的服务方针，为客户提供满意的服务