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。<u>白肚</u>: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<u>阳澄湖大闸蟹</u>

,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