

# 谷城阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 阳澄湖大闸蟹图

产品名称	谷城阳澄湖大闸蟹 康姬贸易 阳澄湖大闸蟹图
公司名称	湖北康姬贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳建华路汉江国际大酒店东200米/长虹北路诸葛亮广场体育场正对面
联系电话	18872466660

## 产品详情

大闸蟹中每100克蟹膏含有胆固醇466毫克，每100克蟹肉含有胆固醇65毫克。世界各地的流行病学调查都证实，膳食中胆固醇和饱和脂肪酸的摄入量过高，会使血液内胆固醇和甘油三酯水平增加，结果提升患上疾病、的几率。建议人体每天胆固醇的摄入量应低于300毫克。依此看来，一只大闸蟹的胆固醇含量已超出每日推荐摄入量，吃蟹一定要节制。吃蟹每次不超过1只，一周吃2至3次；如果一次吃了2至3只蟹，那么下次吃蟹须间隔一周。除了、及患者不能吃大闸蟹外，还有一些人也不宜多吃大闸蟹。

水草对于大闸蟹而言，会影响大闸蟹生长过程中的多次脱壳是否顺利；会影响水中氧气含量是否充足；会影响大闸蟹赖以生存的天然食物是否多样。而对大闸蟹生长起重要作用的这些因素，如果由大自然天然提供且适合大闸蟹生长，这片水域就能生长出的大闸蟹。阳澄湖清澈的水域里，水草生长丰茂，鱼、虾、蟹、螺等生物种类丰富，很多水域不具备此类条件，所以这些自然条件只有阳澄湖能够提供。

我们会充分利用自然生态条件，在投放大闸蟹幼苗时，同时注重培养水草的区域和密度。蟹种先投放在水草已经生长到一定高度和密度的暂养区，多点分散投放。等到其他区域水草覆盖达到百分之六十左右时，再扩大区域去养殖大闸蟹。

从这可以看出，阳澄湖大闸蟹不是完全的大闸蟹，但也不是完全养殖的大闸蟹，从大闸蟹生长环境、食物供应、活动范围等方面来看，宏湟蟹业养殖的既是天然无污染，又具备养殖的丰富营养和健康安全的生长环境的大闸蟹。

为什么阳澄湖大闸蟹久享盛名？是因为澄澈透碧的水质？还是湖底泥沙的肥沃？今天，我们来看看为什么阳澄湖大闸蟹受有这种为世人所称道的的美味。这当然是与培育大闸蟹的湖水紧密相关的。

首先，阳澄湖湖水活性好，它是苏州的饮用水源地，所以距离它300米内不允许有任何污染源，全部是生态绿地，水体清澈，透明度高，且水中钙、镁、硅、铝、氧含量比值高。其次，谷城阳澄湖大闸蟹，阳澄湖湖底质地好，硬地占65%以上。再者，阳澄湖的水草特别茂盛，鱼虾等天然饲料也丰富。阳澄湖中的大闸蟹，吃着天然饲料，在坚硬的湖底来回爬行，锻炼了体质，阳澄湖大闸蟹售价，还能晒太阳、做“有氧体操”，自然成了“蟹中”。

也正是缘于上述的原因，阳澄湖大闸蟹的营养成分就较高，体内含有丰富的蛋白质和10多种氨基酸、尤以谷氨酸、计氨酸、组氨酸、精氨酸为突出，阳澄湖大闸蟹订购，所以吃起来口味特别的好。后，这也因为阳澄湖的水质始终偏碱性。弱碱性的泉水，可是“味道有点甜”呢。这可就是大自然的天赐特性了，阳澄湖大闸蟹能成为远近闻名的“美味”，并不是靠铺天盖地的广告出来的，也没有特殊的养殖秘诀，即使是外地来阳澄湖的“洗澡蟹”，只要真正在阳澄湖“留学”满一定时间，口感、质量也得到了提高。这恰恰是“碱性水”说的一个说明。

谷城阳澄湖大闸蟹-康姬贸易-阳澄湖大闸蟹图由湖北康姬贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北康姬贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!