

黄河口大闸蟹登陆聊城,获市民一致赞许

第二批大闸蟹即将到货,欲购从速

首批参与大闸蟹抢订的市民已经品尝到黄河口的正宗美味,素有“大闸蟹之冠”的黄河口大闸蟹登陆聊城餐桌之日,便获得市民一致赞许,不少参与首批抢订的市民再次拨打热线再次订购。第二批大闸蟹将于11日(本周三)到货,希望品尝正宗大闸蟹的市民还不赶紧拨打抢订热线,一尝秋蟹的美味。



尝过大闸蟹,市民“二次”致电抢订

“我再多订一些大闸蟹,还得等多长时间啊?我想给朋友尝尝这么好的螃蟹。”9日,首批参与本报惠民直销活动的市民如约领取到黄河口大闸蟹,个大饱满的大闸蟹一打眼便获得市民的认可,而经过烹饪端上餐桌之后的味道和口感,更是活的市民的一致称赞。

首批大闸蟹运抵聊城当天,就有不少参与首批抢订的市民再次拨打

进热线电话,希望能继续订购大闸蟹,黄河口大闸蟹以其惠民的低价,正宗的品质成为聊城市民争相抢订的“香饽饽”,“味道确实不错,很久没吃到过这么新鲜的螃蟹了,我想多订点蟹子,留着到中秋给全家人做顿螃蟹宴。”市民齐先生说道。

作为聊城市民,能够吃到新鲜正宗鲜活的黄河口大闸蟹,不是件容易事儿,往日子里吃螃蟹都要经过

长途的运输,通过经销商的几经转手,价格往往也是高得离谱,很难让普通市民轻尝美味。除此之外,海鲜市场和各大商超有限的售卖点也让更多想买螃蟹的市民少了选择。

现如今,本报直通东营黄河口大闸蟹原产地,确保蟹量能及时供应聊城市场,专门的工作人员对大闸蟹品质进行查验,确保最优质的螃蟹能够端上聊城市民餐桌。

吃的是健康,送的是实惠

中秋临近,走亲访友的安排越来越多,忙于工作之余,少不了和三五好友喝两杯,往日子里鸡鸭鱼肉吃得多了,便不觉得有什么新意,“现在不比原来,天天鸡鸭鱼肉少不了,没啥新鲜的,再说逢年过节走亲访友送来送去就是那些东西,没有新意,这次这个东营的大闸蟹确实解决了我一块心病。”市民刘先生告诉记者,来自东营的黄河口大闸蟹成了今秋自己走亲访友的一个好礼物,既有面子还非常实惠,正宗的口感也获得全家人的一直认可。

像刘先生一样,此次的惠民直销活动着实让黄河口大闸蟹“火”了一把,优质水域捕捞起的大闸蟹,从蟹苗选购培养,水域环境监控,蟹饵的科学搭配,成年蟹的质量检测均由专门的工作人员全程监控,外运之前,专业的挑蟹师层层甄

选,按照严格标准选出优质蟹,运抵聊城,保证全程鲜活。订单直销的销售模式,省去所有中间代理商,大大降低运输及销售成本,将大闸蟹降至平民价格。

据了解,相比于海蟹,淡水里生长的黄河口大闸蟹凭借更加细腻的口感,独特的香味获得国内外的一致赞许。与此同时,黄河口大闸蟹的养殖也从最早单一方式养殖,开始了湿地养殖,池塘,水库养殖等,各有所长。地质和水质的综合因素造就了天生美味的“黄河口大闸蟹”。

首批大闸蟹登陆聊城餐桌,获得市民的一致称赞,在市民的热切期盼中,第二批大闸蟹将于11日(本周三)运抵聊城,惠民直销热线持续开通,欲购从速,黄河口大闸蟹欢迎您的抢订。

(本报记者 张超)

购买热线:0635—8277092
团购热线:18606352659
地址:聊城市兴华西路93号(兴华西路与向阳路交叉口西北角)齐鲁晚报今日聊城编辑部

浓情礼

黄河口大闸蟹,来自联合国环境署重点保护区,是黄河三角洲地区特有的名贵水产品。在海河交汇的独特生态环境下生长的纯野生、无污染、肉鲜味美的天然馈赠佳品。

中秋

黄河口大闸蟹

商务谢礼、亲朋馈赠、上上之选

2013黄河口大闸蟹产品规格及价格表-3对装

名称	规格(两)	市场价	直销价
精品礼盒A套餐	雄蟹2-2.5两3只 雌蟹2两3只	218元	128元
精品礼盒B套餐	雄蟹2.5-3两3只 雌蟹2-2.5两3只	268元	168元
精品礼盒C套餐	雄蟹3-3.3两3只 雌蟹2.5-3两3只	398元	258元
精品礼盒D套餐	雄蟹3.5-4两3只 雌蟹3-3.3两3只	468元	358元

2013黄河口大闸蟹产品规格及价格表-4对装

名称	规格(两)	市场价	直销价
豪华礼盒A套餐	雄蟹2-2.5两4只 雌蟹2两4只	288元	158元
豪华礼盒B套餐	雄蟹2.5-3两4只 雌蟹2-2.5两4只	338元	238元
豪华礼盒C套餐	雄蟹3-3.3两4只 雌蟹2.5-3两4只	488元	358元
豪华礼盒D套餐	雄蟹3.5-4两4只 雌蟹3-3.3两4只	588元	458元

购买热线: 0635-8277092 团购热线: 18606352659 地址: 聊城市兴华西路93号(兴华西路与向阳路交叉口西北角) 齐鲁晚报·今日聊城编辑部