

大闸蟹登陆聊城餐桌,市民尽尝黄河口美味

第二批大闸蟹本周三到货,欢迎抢订

自本报开通黄河口大闸蟹直销抢订热线,聊城掀起了上千市民争相订蟹的热潮,经过短暂的的等待,首批抢订黄河口大闸蟹的聊城市民今日将品尝到正宗的黄河口大闸蟹,随着首轮大闸蟹登陆水城餐桌,第二批大闸蟹将于本周三到货,欢迎致电抢订。



正宗好蟹,惠民低价

在这个吃螃蟹的好时节,黄河口大闸蟹凭借惠民的低价,正宗的品质俨然成为聊城市民孝敬老人,走亲访友的首选之物,当然,更成为一道推杯换盏间的美味佳肴。

自本报开展此次直销惠民活动以来,黄河口大闸蟹就备受聊城市民关注,短时间内,吸引了不少回头客,究其原因,则是其超低价和正宗的品质。

虽然距离中秋节还有数日,但聊城市民的订蟹,吃蟹热情已经十分高涨,据工作人员透露,现在的消费者越来越注重品质和服务性,为了能给市民带去最优质的购蟹享受,本报开通抢订热线,工作人员专门记录订蟹市民信息,与此同时,第一时间对接大闸蟹原产地,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,确保端上市

民餐桌的大闸蟹是优中之优。

“年年送礼都不外乎月饼,烟酒,太老套了,买几盒大闸蟹送给朋友,实惠又有面子。”不少市民表示,此次的直销活动非常惠民,省去了差价,既省钱又省心。

据了解,按照每天打进抢订热线的市民来看,中秋预订量要高于往年,为了保证聊城市民中秋节有蟹可吃,本报联合东营,确保将优质大闸蟹率先供应聊城市场。

原产品质,味美意浓

“去年过中秋,儿子从东营带回来的蟹子很受家人欢迎,今年有这个活动,我预订一些,和孩子们一起过中秋。相比以往的鸡鸭鱼肉,现在市场丰富了,大闸蟹反到打破了节日餐桌的传统,更增添了喜庆气氛。”市民卢女士说道。

相比以往餐桌上的大鱼大肉,现如今,中秋之际越来越多的市民们更青睐于味道鲜美的螃蟹,能够和着中秋的团圆气氛,全家人品尝一顿味道鲜美的大闸蟹是一件很惬意的事儿。

为了保证大闸蟹的品质,据工作人员告诉记者,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。

据了解,黄河口大闸蟹相

比于海蟹,淡水里生长的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。工作人员透露,大闸蟹味道好,跟水质有着直接的联系的,养蟹用的水,都是黄河水,黄河水在流淌过程中,里面的含沙量很大,这就形成了适合大闸蟹生长的天然环境。与此同时,黄河口大闸蟹的养殖也从最早单一方式养殖,开始了多元化,例如湿地养殖,有池塘有水库等等,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”。

与家人品尝个大肥美的大闸蟹的同时,赏一轮明月,小酌几杯岂不快哉!随着首轮大闸蟹登陆聊城餐桌,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,还在等什么?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:1 8606352659

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