

齐鲁晚报 石帮商城 隆重推荐一众参缘海参

新参上市正当时 产地直销价更低

品质卓越的胶东刺参
真心诚意的倾情钜惠

产地直销，挤掉价格水分，省略了以往的批发商、
分销商、商场、专卖店等所有的中间环节，直达消费者手里，
价格自然更低！这个价格相当于市场上同类品质海参价格的一半。



优质威海刺参
纯淡干 营养好 易吸收
1980元
限时特价

优质威海刺参
原生态 纯淡干 好品质
2260元
产地直销价

特级威海刺参
品质高 纯淡干 送礼够体面
2790元
产地直销价

天之恩宠 海之精华

胶东地处黄海渤海分界线，该处水域独具特有的地理气候特点，水质为国家一级标准，蕴藏着大量珍贵的海洋生物资源，这里水质清新肥美，水草丰茂，石礁林立，特有的地理气候特点，孕育出的海产品独具美味。对海参的生长来说，海域环境的优越，不仅体现在水质，更重要的是食物来源——海泥。其他的海域，即使有海泥也绝不会像这里的海泥那样富含营养。

胶东的地理位置和海域优势为海珍产品提供了最佳的生长环境。这里生产的刺参生长期长，肉质肥厚，蛋白质中氨基酸种类多，所含活性成分较高，特别是具有四抗作用的刺参粘多糖含量远高于其他地区，营养丰富而被视为参中珍品。

产地决定海参的营养积累 工艺决定海参的品质高低

一只威海天然有机海参要在自然海域，以海底天然有机物作为食物，至少生长3年以上的时间，个体长到3两左右，体内的营养物质才能达到峰值，这时才能达到捕捞标准。

让鲜海参成为合格的淡干海参，最大限度地将59种营养物质保存下来，只有标准化的淡干海参加工工艺才能做到。

众参缘淡干海参，就是严格按照淡干海参的加工标准，选用营养物质丰富的秋季胶东刺参为原料，经过去内脏、清洗、淡水沸煮、缩水、低温冷风干燥等多道程序精心加工而成。零添加，保证消费者享用的每一根海参都是纯淡干的海参。参体肥满且呈圆柱型，刺挺直，个体轻，严格的加工工艺更是充分保留了海参的活性物质和营养成分，发涨率高。泡发后的海参不仅营养丰富，更具有紧、弹、嫩爽、滑脆的特点。



包邮到家 快捷省心 货到付款

全省抢购热线 0531-83182668

值得你选的5大理由：

正宗 安全 新鲜 营养 实惠

威海刺参
核心海域捕捞

产地、工艺
双重保障

11月野生鲜活刺参
现捕加工

只选鲜活优质
野生海刺参

产地直销价
超高性价比