

齐鲁晚报 聚划算商城 隆重推荐—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！是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/斤**  
限时特价仅剩5天

**优质威海刺参**  
原生态 纯淡干 好品质  
**2260元/斤**  
产地直销价

**特级威海刺参**  
品质高 纯淡干 送礼够体面  
**2790元/斤**  
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。



**货到满意付款 全省抢购 83182668 83182778**

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