

全国媒体探蟹团走进“蟹都汇”阳澄湖、太湖、洪泽湖、高邮湖等养殖基地了解蟹是如何走上老百姓餐桌的！

“蟹都汇”大闸蟹今秋“第一捕”

9月17日蟹都汇大闸蟹全国上市！今秋吃蟹季正式开始了！

俗话说，“秋风起，蟹脚痒。”每年9月，肥美的大闸蟹就开始勾引着全国各地“吃货”们。甘香流油的蟹黄、白嫩鲜甜的蟹肉……光听着这些描述，就能引得大家直流口水，食指大动。

而作为响益全国“蟹都汇”大闸蟹久负盛名。那么，大闸蟹和别的品种相比，究竟有哪些区别？又有哪些独一无二的地方让消费者一直以来念念不忘？16日，百余家媒体和全国各地市民朋友组成“探蟹团”，走进中国大闸蟹行业的先行者——“蟹都汇”，四大主湖区内，观蟹、捞蟹、选蟹、尝蟹，从一次完整的探蟹之旅发现美味背后的秘密。



“蟹都汇”精品大闸蟹是如何炼就的

第一、品质；30%选蟹比例精心挑选。“蟹都汇”的验蟹师精心挑选蟹。按螃蟹“两杠一星”的选蟹标准，平均10只选3只，确保每一只都是精选的上品，真正的外贸级标准。

第二、健康；纯有机大闸蟹。蟹都汇派专家赴各大知名产蟹湖区，指导如何绿色养殖，禁止喂养任何饲料，所以“蟹都汇”的蟹相当于野生蟹，并且每到螃蟹上市时节，都要组织专业采购团队分赴第一现场蹲守采购。

第三、品牌；作为中国大闸蟹行业知名品牌，蟹都汇已经在全国建立起强大的品牌影响力，您吃的是品质和服务，您送的是面子和省心。

第四、诚信；阳澄湖

年产大闸蟹约2000吨，而市面上出售的“阳澄湖大闸蟹”总量超过20万吨，鱼龙混杂。蟹都汇大闸蟹年销售近5000吨，分别产自长江水系的几大湖区大闸蟹。企业诚信经营，螃蟹只只肥美。

第五、鲜活，蟹都汇已建立起一条快捷完善的大闸蟹供应链，此外，从捕捞、挑选、捆绑、包装等到空运、二次挑选、暂存、打包、配送到城市门店，整个环节不超过8小时。极大的保证了蟹的品质。

第六、星级包装；蟹都汇每一只大闸蟹都是现包，而且从泰国进口香草替代了传统的棉绳捆绑螃蟹，更绿色、健康，鲜香滋味，口感更佳。



多道工序保证口味

喂食、捕捞、分拣、装箱、送达……令人想象不到的是，一只普普通通的大闸蟹，想要正式“爬上”餐桌，背后都必须经过多道工序的运作，才能真正做到保质保量。作为国内大闸蟹同类产品市场占有率最高、市场认知度最好的品牌，“蟹都汇”更是在每道工序上严格把控。

在“蟹都汇”苏州阳澄湖边公司内，记者看到，两名工作人员正熟练地把面前筐里的大闸蟹一只一只拿出来，分辨出雌蟹和雄蟹后，再把螃蟹放在一旁的电子秤上一一称重，最后再分别装进贴有不同标签的竹筒里。“首先，我们要区分出这些大闸蟹是雌还是雄，然后再逐个过秤。现在，我们一般按照每个2两重，2.5

两重、3两重的重量标准放进不同的竹筒里，这样就能方便定价。”

为了进一步保证品质，精心分选过后的大闸蟹还需要带上防伪商标。但与一般阳澄湖大闸蟹不一样的是，这里的每只螃蟹并不是简单地佩戴一个防伪戒指，而是放置在专门的激光机器上，用激光技术在蟹壳上刻上“蟹都汇”商标，这样的认证才代表着这些大闸蟹是最终合格的。

据了解，“蟹都汇”目前遍布全国近200个主要城市，400多家专卖店。一直以来，就是这样一步一步地秉承“品质就是生命”的产品观，采用全程可追踪系统，无膏或无黄还会一律包换，确保每一只大闸蟹的品质万无一失。

一券在手
全国通吃

最引人瞩目的
是包装精美的蟹票，
有380元、600元、1000
元、2000元等不同面
值，满足着不同的消
费需求。菏泽店黄经
理提醒消费者：拥有
蟹都汇蟹票的消费
者可以凭蟹票优先
领蟹；另外，蟹都汇
为客户提供周到的
售后服务，送礼券、
礼盒，只需拨打电话
5366330就可送货到
家！

团购电话：
18853013737



2015年9月18日 8:00开

晒晒私房菜
Shaishaisifangcai

D100次

喜迎中秋节
Xiyingzhongqiujie

¥2015.00元
限乘当日当次车 中途下车失效

3729*****



详情关注齐鲁晚报·今日菏泽微信平台



2015·秋时
蟹宴来袭 | 烩做·烩吃

菏泽市内免费送货 全国统一贵宾热线：400-000-0018

