

“三只螃蟹”产地直供 确保阳澄湖大闸蟹货真、新鲜又美味



立秋已过,天气渐凉。秋风送爽之时,正是蟹肥膏红之日。在食者的时令菜里,每到这个时候少不了的一道就是螃蟹了。俗话说,秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来。即将到来的中秋佳节,正好赶上了吃螃蟹的好时节。

中国人吃蟹,由来已久。在《周礼》中就有周天子食蟹及蟹酱的记录,算起来已经有

三千年的历史了;到了先秦时,螃蟹由皇族专享进入了老百姓的视野中;而吃蟹作为一种闲情逸致的传统文化享受存在,大约是从魏晋时期开始的,吃蟹、饮酒、赏菊和赋诗,成为金秋时节的雅事。

说起螃蟹,不得不提的就是闻名全国的阳澄湖大闸蟹了。在阳澄湖大闸蟹火了之后,市面上也出现了很多质量

参差不齐的山寨产品。如果是懂螃蟹的人很容易被骗。那怎么才能买到高质量正宗的阳澄湖大闸蟹呢?

三只螃蟹是保证产品质量的放心选择。这是一家主营阳澄湖大闸蟹与全球臻品海鲜的生鲜电子商务公司。从成立以来,已经陪伴大家度过了四个金秋。四年来,不追逐产量,不强求利润,始终坚持只从苏州阳澄湖万亩水域中捕捞最正宗的大闸蟹,为顾客奉上最新鲜肥美的大闸蟹。

而阳澄湖湖面开阔,是阳澄湖大闸蟹生长的理想之地。主要分为东湖、中湖和西湖三个湖畔。其中只有中湖才能养殖大闸蟹,中湖水清、水深底硬、水草丰茂、气候宜人,是螃蟹定居生长最理想的环境。

此次,在苏州阳澄湖三只螃蟹的养殖基地,坐在渔船上看着一望无际的湖面上漂着绿色的浮萍,微风拂过脸庞带起凉凉的秋意,非常的心旷神怡!三三两两的渔船聚在一起捕捞,大闸蟹捞上来时响起

阵阵的欢呼声,好不热闹。看过这里的环境,也就更加坚信三只螃蟹的品质了。阳澄湖除盛产螃蟹外,湖区尚产其他淡水鱼贝类。当你感到有凉爽的秋风刮起(农历九月左右),那时的大闸蟹就会很肥美了,一直至年尾都会有蟹买,因为有“九雌十雄”的说法,当然是农历九月及十月时吃最好。

自古以来,阳澄湖大闸蟹即令无数食客为之倾倒。章太炎夫人汤国黎女士有诗曰:“不是阳澄蟹味好,此生何必住苏州。”而三只螃蟹的产地也决定了螃蟹的品质,更是有“十亩供一客”的说法。这里的螃蟹都是喂养小鱼、玉米和螺蛳长大的,个大体肥,壳背呈黑绿色,带有亮光,肉厚壮实;肚皮呈白色,白得有光泽;蟹螯上的绒毛密而软,毛须清爽,脂肥膏满。一般三只重500克,大者每只重250克以上,最大者可达500克,十肢矫健,蟹肉丰满,营养丰富。产品的选择也很多样,有精品系列和蟹王系列。消费者可以根据不同的需求选择购买礼卡或

者礼箱,不管是送人还是自己吃都是不错的选择。

由于三只螃蟹的产品都是产地直供,在最大程度上保证了产品的质量。购买三只螃蟹产品的顾客凡是中午12点之前下单的,17点从阳澄湖寄出;中午12点之后到次日12点之前下单的次日17点从阳澄湖寄出。并且所有的大闸蟹都是采用顺丰的大闸蟹专递,不仅速度快,而且全国包邮。杜绝了第三方转运时间过长导致的螃蟹不新鲜或者出现死蟹的情况。保证顾客在第一时间收到,可以品尝到最新鲜肥美的大闸蟹。

三只螃蟹平台不仅在配送上有保障,各种售后服务也非常好。在他们平台上销售的大闸蟹承诺收到大闸蟹两个小时内若发现死蟹,可以拨打电话联系客服。在客服确定后,24小时之内按照死亡大闸蟹的规格进行补发,并承担相关运费。

每年关于大闸蟹的故事都在这个时节上演,今年有了三只螃蟹或许会有不一样的精彩。①

咨询电话:13323862580

Longfa 龙发

龙发装饰集团
22周年

追求个性品质

就找龙发装饰

www.longfa.com

• 未来路设计馆:未来路与金水路交叉口向南800米路西\55261358

• 农业南路设计馆:农业南路与福祿路交叉口向东300米路南\13253374000

• 嵩山设计馆:嵩山路与淮河路交叉口向北200米路东\68870025

• 花园设计馆:花园路与东风路交叉口向南100米路东\65968710

