

大连海参世家来上海了 想不到的价格就在上海亚新生活广场

“辽参直销会” 劲爆开抢!

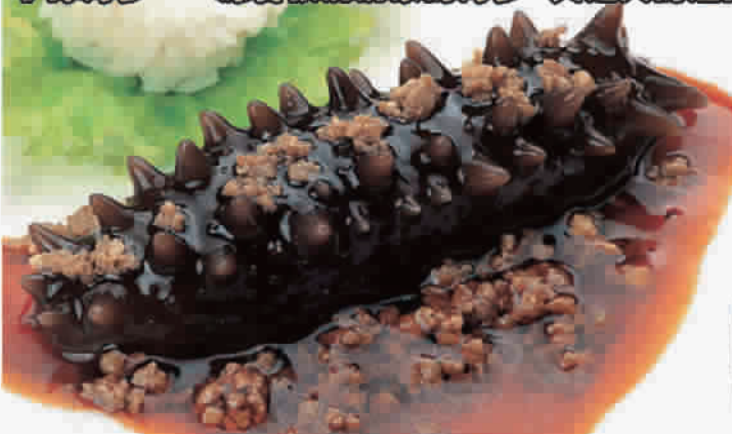
订购热线: 400 8855 683、187 0177 5887

感恩回馈: 购买3斤七年深海区淡干

(每天仅限前30名)

送 1斤八年深海区淡干

小獐海参——源自张奶奶家的海参 大连人的选择!



张奶奶 (今年79岁)

**小獐海参 见证品质
对糖干海参坚决说“不”!**

海参因营养价值高、珍稀少有,受到全国各地消费者的欢迎,但一些不法商家为赚取更多利润,加工和出售糖干海参,这样不仅使海参重量加重,营养价值遭到破坏,而且对人体健康也不益。

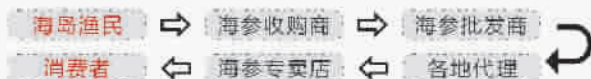
小獐保证:本次直销会的每一只海参都经过精挑细选,绝不含糖!

为何野生辽参价格居高不下?

目前市场野生海参价格居高不下,关键在渠道繁多,小獐海参源自张奶奶家的海参,自行捕捞,用传统的工艺进行加工晾晒,把高品质的海参直接带给全国各地的消费者,减少中间环节,减少利润,惠及广大消费者,确保海参品质。

传统辽参销售形式

商家层层加价,到达消费者时,已比渔民价格翻了好几倍!

**此次小獐海参销售形式**

统一进行严格的晾晒和挑选直达消费者
海岛渔民 → 消费者
减掉中间环节, 挤干价格水分

想吃海参? 不必东奔西走!

免费送货上门 货到付款 可以刷卡

小獐海参订购电话: 400 8855 683、187 0177 5887

小獐海参会在第一时间送到您家!

支持顺丰货到付款! 支持淘宝支付宝付款!

小獐海参上海旗舰店:

普陀区长寿路401号亚新生活广场二楼

小獐海参天猫旗舰店网址:

<http://xiaozhang.tmall.com>**渔民直供价, 辽参直销会**

价格更低 质量更好 明智的选择

10月18、19、20日 亚新生活广场

4年淡干辽刺参(101-130头)

市场价5980元/斤 渔民直供价2280元/斤

5年淡干辽刺参(81-100头)

市场价7580元/斤 渔民直供价2980元/斤

6年淡干辽刺参(61-80头)

市场价11980元/斤 渔民直供价3980元/斤

7年淡干辽刺参(41-60头)

市场价15980元/斤 渔民直供价5280元/斤

8年淡干辽刺参(20-40头)

市场价23980元/斤 渔民直供价7980元/斤

特级六排刺淡干参王(10-20头)珍稀少有

市场价29800元/斤 渔民直供价12980元/斤

5年即食海参(13-15只/斤)

市场价660元/斤 渔民特惠价260元/斤

6年即食海参(8-10只/斤)

市场价880元/斤 渔民特惠价320元/斤

订购热线: 400 8855 683、187 0177 5887

活动时间: 10月18、19、20日 (早9点-晚9点)

活动地点: 普陀区长寿路401号亚新生活广场二楼

(味干拉面旁) 近常德路、胶州路

交通路线: 1) 地铁七号线长寿路站 7号出口;

2) 公交13路、837路941路、966路、106路

830路、36路长寿路常德路站下; 63路、105路、768路

948路、950路、54路长寿路胶州路站下。

小獐海参的营养价值

人到老年, 气血渐衰, 精力不足, 脏腑功能减退。绝大多数的人从50岁以后便出现心、脑、呼吸、消化、泌尿和动力系统功能退化的一系列表现。如心脑血管系统衰退时, 常出现心悸、气短、头晕、记忆力减退、反应能力下降、感觉迟钝等症; 呼吸系统功能减弱, 表现为咳嗽、痰多、易感冒、发热等。同时人到老年常患有骨质疏松、睡眠不佳、食欲不振、肝肾功能减弱的情况。因此, 良好的营养对老年人健康有切实的帮助, 大连海参恰恰是这样一种易消化、利吸收、营养价值高又全面的补品。

大连海参距今已有6亿多年的历史, 被称为海洋活化石。全世界有2000多种海参, 可供人食用的有20多种。大连海参因产于北纬39度黄金海域, 其肉质厚, 营养价值高, 深受全国消费者的喜爱。黄渤海域出产的辽刺参早在清代, 就被识者高人尊为海参上品, 驰名中外, 明代时就被收入本草。《本草从新》指出:“海参, 产辽海者良。”

现在大连海参世家来上海啦! 渔民直供价, 砍掉中间层层代理环节, 走“品牌直营”模式, 将张奶奶自家传统工艺加工晾晒的高品质的大连海参直接送到消费者手里。所以, 淡干野生辽刺参一进入上海, 就得到了广大消费者的热烈欢迎和认可!

张奶奶海参知识小讲堂

海参是海洋生物中少有的高蛋白、低脂肪、零胆固醇的健康食品, 《本草纲目》记载: 海参性温, 滋补养肾, 四季皆宜。一般人都都适宜进补海参。

那么吃海参究竟有什么禁忌呢?

最要命的是, 海参不能与酸性的食物同时吃, 比如醋、葡萄、柿子、山楂、石榴、香蕉等。因为海参中含有丰富的蛋白质和钙等营养成分, 而酸性食物中含有较多的鞣酸, 若同时食用, 会导致蛋白质凝固, 难以消化吸收。中医认为, 海参可以补肾、养血, 营养和食疗价值都非常高。可是, 做海参时如果放了醋, 在营养上就会大打折扣。原因是: 酸性环境会让胶原蛋白的空间结构发生变化, 蛋白质分子出现不同程度的凝集和紧缩。因此, 加了醋的海参不但吃起来口感、味道均有所下降, 而且由于胶原蛋白受到了破坏, 营养价值自然也就大打折扣。

以下是吃海参的其他注意事项:

1. 年龄太小(5岁以下)的儿童最好少吃海参, 体格虚弱的儿童可以适当吃些;
2. 孕妇在孕前期三个月以及后两个月可以不用进补海参, 而在孕中期其他时间以及各孕期、产后, 非常适宜进补海参。

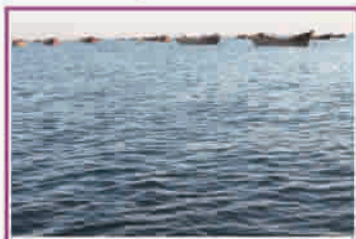
再也不用担心**不会泡发海参啦!**

购买淡干海参满一斤即赠送您:

1. 海参泡发小窍门, 仅需3步, 轻松泡发海参;
2. 海参发制专用壶, 您只要会提开关就会泡发海参啦, 超简单!



活动详情请见活动现场海报, 本次活动由大连小獐贸易有限公司主办



自家渔船出海捕捞



小獐海员工准备下海捕捞海参



刚刚捕捞的鲜活海参



干海参加工一日光晾晒