

纯正大连刺参

4折直销! 省钱60%!

打破海参行业暴利、挤干价格水分,冬令进补时节,回馈广大读者,本周末11月23日至11月24日(周六、周日)“大连海参直销惠”盛大开幕!从北纬39度渤海湾黄金海域引进野生精品海参,以市面价40%的价格回馈市民——

本周末来文新大厦抢纯正大连海参!花1元钱买2斤多!每天前50名预定还获赠价值198元青海野生黑枸杞——免费!

● 淡干海参市价7998元/斤,直销价3198元/斤

● 普干海参平日价5998元/斤,直销价2398元/斤

● 即食海参市价678元/斤,直销价268元/斤

● 每天前50名拨打电话021-62197689预定者还获赠价值198元青海野生黑枸杞——免费!

近年来,海参价格一直在涨,原因很简单——需求很大,产量却太小。就拿本次直销惠的大连海参来说——

● 只能在北纬39度的大连长海县、獐子岛海域捕捞,因为这里是寒暑交界带,最适宜海洋生物生长;

● 必须是蛙人潜到30米以下的深度一只一只捕捞,因为水温低、日照少,海参生长速度慢,体内蓄积了丰富的营养;

● 只能捕捞6-8年的海参,因为它体壁肥厚,肉刺饱满,杂质少,肉质肥嫩、口感极佳!

正因如此,优质海参产量不大、价格也较高。不过,好消息是——

本周末,11月23日至11月24日(周六、周日)在新民晚报社文新大厦一楼举办“大连海参直销惠”,能省60%的钱!自申城各大报纸发布本次直销惠消息以来,市民纷纷打电话021-62197689预订,目前已经所剩不多,想购买的市民要抓紧时间!

挤干价格水分!砍掉中间环节,大连海参4折直供!省钱60%!

为打破海参行业高价暴利,让广大市民、读者能购买到纯正大连海参,主办方联合大连参民,在上海举办“大连海参直销惠”大型优惠活动,由大连参民将纯正大连海参直接运送到活动现场,砍掉代理商、经销商、店面租金等环节的高额费用,将价格一降到底,让市民以商场价40%的价格买到正宗优质的大连海参!

挤干海参价格水分,是良心工程,也是双赢工程!本次“大连海参直销惠”,让原产大连的名品海参,以高品质、低价格、工厂直供的方式提供给所有真正需要海参的老百姓,就是要让海参价格早一天让普通老百姓接受,让消费者得到实惠,推动整个海参行业良性健康发展!

郑重承诺:海参专家现场把关,假一罚十!买贵三倍返差价!

省钱60%买海参,还未到市场价格的1/2,让很多市民大呼“省钱了”!大连海参直销惠,大大激发了市民抢购海参的热情。很多打进热线的市民都会问:“海参价格真比市场便宜60%吗?品质有保证吗?是纯正的大连刺参吗?”

对于市民的顾虑,主办方郑重声明,本次活动所有销售的海参,均有国家正规《生产许可证》、《食品安全检验报告》、《中华人民共和国海域使用权证书》等权威认证,大连出产,品质超群,可现场亲验。

为了保证所有现场销售的海参都是纯正大连海参,现场还有资深专家为您全程把关,在此郑重承诺您:现场销售所有海参,如发现掺假行为,我们将以“假一赔十”赔偿您,若直销价格高于商场,三倍返还差价!



纯正大连海参! 周末4折开抢!

活动当天,每天前100名预定者将获赠价值198元青海野生黑枸杞——免费!

时间:11月23日至11月24日(周六、周日)每天9:00-18:00

地点:上海市静安区威海路755号(近陕西南路),新民晚报社文新大厦一楼

咨询热线:021-62197689

乘车路线:乘坐49路到威海路陕西南路站下,轨交1号线到陕西南路站下,2号线到南京西路站下

“专卖店将近8000多元一斤的淡干海参,现在只要3000多元?这么便宜啊!”“原价六七百元一斤的即食海参,现在才卖两百多元?能提前预定吗?”“想多买几斤野生淡干的,这个限量吗?会不会卖没了啊?”

自从上海各大媒体发布“大

热线很火爆 读者怕限量

连海参直销惠”消息以来,从早到晚,热线电话021-62197689几乎被打爆,很多市民担心卖没了,想提前预定,还有不少正打算去专卖店选购海参的市民,都暂停出手,就等着周末到现场抢

几斤。“从大连参民手中直接将海参送到上海消费者手里,省钱60%,这一部分全部让利消费者,让申城百姓不用去大连就能直接从参民的手中买海参,绝对超

值。”大连名品海参相关负责人如此说道。

“以前都是在市场买,知道肯定贵,但是没有更好的买海参的地方啊!”消费者徐女士说,“现在在威海路文新大厦就能买到海参了,只要不限量,我肯定多买,这算下来得省不少钱啊!”

市场调查:春海参越卖越便宜 秋海参越卖越贵

据介绍,在我国,可食用海参就有20多种,根据海参背面是否有圆锥肉刺状的疣足分为“刺参”和“光参”两大类。

大连是刺参的生产地,品质好,营养价值高,价格通常比较贵,所以,很多不良商家通过不同渠道引入山东或南方产的海参,以次充好,冒充辽参出售,如果没有专业人士在场,消费者根本无法辨别真伪。

本次“大连海参直销惠”全是最有营养价值的刺参,每根刺参都体型肥厚、圆润饱满、营养充足。为保证刺参的品质,主办方在加工中坚持精工细作、工艺老道,使刺参的盐味清淡,无异腥味,是纯天然的养生滋补首选。

“按照往年的经验,春海参往往越卖越便宜,而秋海参则越卖越贵。”一位资深的大连海参专业人士告诉记者,由于霜降进补正

当时,市场对海参的需求量较大。随着天气转冷,海参价格还会继续上涨。而天气寒冷会给捞海参造成一定困难,潜水员的工资也会随之上涨,这些成本都会分摊到海参的价格上。

本次“大连海参直销惠”为上海市民供应的秋海参,全部以低于市场价60%的价格供应,品质还有保证!

哪些人适合常吃海参

据《本草纲目拾遗》中记载:“海参,味甘咸,补肾,益精髓,摄小便,壮阳疗痿,其性温补,足敌

人参,故名海参。” 海参内的精氨酸丰富,含有丰富的铁及海参胶原蛋白,海参

体内还有一种抗毒剂,含胆固醇极低,是典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物。海参适合中老年人

人或体质虚弱者、成年男士、用脑过多的白领、学生、孕产妇、女性朋友、术后病人、肿瘤患者,以及高血压、高血脂、冠心病病人等人群食用。

享誉中外全球领先的北纬39° 大连海参

大连海参的食用部分为除去内脏的参皮,干燥成皮称“干参”。加工过程分为取参皮、煮参、灰参等程序。

取参皮:该程序多在捕捞现场进行:将海参自肛口向上纵向剖开,裂口长为体长的1/3,取出内脏即得参皮,置于阴凉处待运。

煮参:将参皮洗净倒入锅内,稍加些水,将

参浸没即可开始煮参。煮参期间需不时翻搅海参,以防参体胶化,并随时将泡沫撇去,直到泡沫消失。约煮1小时后参体收缩变黑,以切口处呈金黄色、肉刺变硬时为好。煮好后将水倒掉,随即加入少量食盐搅拌,冷却后将渗出的参汤倒出另存,继续加入70%-90%少量食盐

拌匀后盖好以防落油。放置10天-20天后加

入第一次煮参的参汤,再加些饱和盐水进行第二次煮参,煮约两小时,直到取出即干为好。

灰参:加工灰参所用的灰主要有木炭灰、草木灰等。先将煮好的参捞出晾干,然后放进灰槽中搅拌均匀,为去掉更多的水分,可将参灰倒在席子上盖上麻袋,用手来回搓揉,然后晒干即得干参成品。