

# 蟹都汇大闸蟹走俏全国的背后



蟹都汇 2014 年新款礼盒、礼券

“青壳、白肚、金爪黄毛”这句话让不少人认识了大闸蟹，也通过大闸蟹认识了蟹都汇。蟹都汇自进入青海以来，不断受到消费者的喜爱，销量逐年走高。那么蟹都汇的大闸蟹为什么能够有如此好的反映呢？

### 营养加餐只用天然饲料

蟹都汇在苏州及附近地区有多处生态养殖基地，采用高效的生态养殖模式，降低放养密度，同时通过培植水草净化水质、增加溶氧，辅以鱼虾、螺贝作为大闸蟹的天然饵料，培育出优良的大闸蟹品种。蟹都汇品牌大闸蟹有个体硕大、甲壳脆而坚固、肢体肌肉丰满的特点。蟹都汇大闸蟹更以“青背

白肚、金爪黄毛、膏腴丰满、味道鲜美、营养丰富”为大众所接受，在业界享有很好的口碑。

“每年5月到上市前，都是给大闸蟹加强营养的关键时期。和我们签约的蟹农，喂养大闸蟹投放的都是天然饲料，像螃蟹爱吃的竹节草、小草等水草，还有鲜活的螺蛳、小鱼、小虾、玉米。只有这样养出的大闸蟹，蟹壳的亮度高，体重比个头一般大的其他蟹重一些。”蟹都汇西宁店卢海华说。

据了解，要养出好蟹，除去饲料，还要控制养殖密度，一亩400只蟹的密度，才能养大蟹、养好蟹，高于这个密度就不行。按

照这种养殖方式，蟹农养蟹成本会高出20%，但养出了好蟹收益也会高出30%。“我们每年都会派人在各大湖区蹲点，为了收到好蟹，蟹都汇的收购价会高于一般收购价。”

### 验蟹师严把质量关

要驱除蟹市里的“劣币”，既要依靠行业的诚信机制，也需要企业从源头把关。为此蟹都汇每年在蟹季来临前，都会专门聘请有十多年经验的验蟹师，在太湖、固城湖等各大湖区挑选好蟹。

徐顺明曾经是太湖的蟹农，如今转行做了验蟹师。他挑选起大闸蟹来动作异常快速敏捷：捏起一只大闸蟹两条后腿，看一眼蟹背后再灵巧地把蟹肚往手背上一翻，就把它分放到不同的塑料盆里。

在外行人眼里，徐顺明只是看了几眼，但实际上做的事情可不少。他首先检验了它们是否为“青壳白肚、金爪黄毛”的正宗湖蟹，再判断蟹壳的光洁度，蟹膏和蟹黄的丰腴度，以及蟹的重量等。短短三秒的验蟹时间，体现着验蟹师几十年的功力。

按蟹都汇的标准，蟹农提供的蟹往往十只里面仅有三四只符合采购标准，其余的只能退还给蟹农。

在大闸蟹上市季节，验蟹师最重要的检验工作就是防止蟹农用“洗澡蟹”来冒充湖蟹，为了防止蟹农悄悄混入质量不好的大闸蟹，蟹都汇的验蟹师每次都是到湖中心的养殖基地，亲眼看蟹农把蟹笼提上来后才开始选蟹。

事实上，塘蟹不管怎么处理，或者是后期即便送到湖里养殖了一段时间，蟹肉里始终会有一股淤泥的味道，没有湖蟹肉中

天然的甜中带鲜。

大闸蟹对水质要求很高，尤其是从蟹苗到扣蟹的“童年时期”非常关键，必须在水质清澈、水草茂盛的湖里长大，才能成为优质湖蟹。

### 蟹都汇实体店只提供好蟹

作为全国大闸蟹行业养殖、销售执牛耳者，蟹都汇在全国各地拥有近400家实体店，分布全国近200个大中城市。在庞大的销售网络支撑下，可以实现“当地下单，异地取蟹”。

蟹都汇在全国各地有实体店，空运的大闸蟹到达目的地，再到养好水的缸内，不超过5个小时。在实体店有专业人员养护这些大闸蟹，在大闸蟹上市期，消费者随时可以提到新鲜的大闸蟹，不必担心存放不住，或一时吃不完浪费了。蟹都汇可以保证每只大闸蟹都是鲜活的。相当于，蟹都汇只是替各大湖区在当地为消费者暂养螃蟹一般。

### 购蟹热线：

- 五四大街店：0971—8112878
- 五四西路店：0971—8868842
- 兴海路店：0971—6129878
- 解放路店：0971—4911200
- 夏都大街店：0971—8111854



2014 年新款礼券

如何选择？  
一目了然！

蟹都汇——最成熟的大闸蟹品牌

蟹都汇 —— 只为提供真正好蟹！