

产自新西兰的 GREENSHELL 青口贝， 堪称饕客挚爱！

深受全球海鲜饕客喜爱， 产自新西兰的青口贝不仅有色彩夺目的绿色外壳，且肥美多汁其肉质呈紫红色，富含多种有益健康的营养成分。



由于这种青口贝的壳体内边缘位置呈绿色，也被称为绿壳贻贝。

推荐食谱

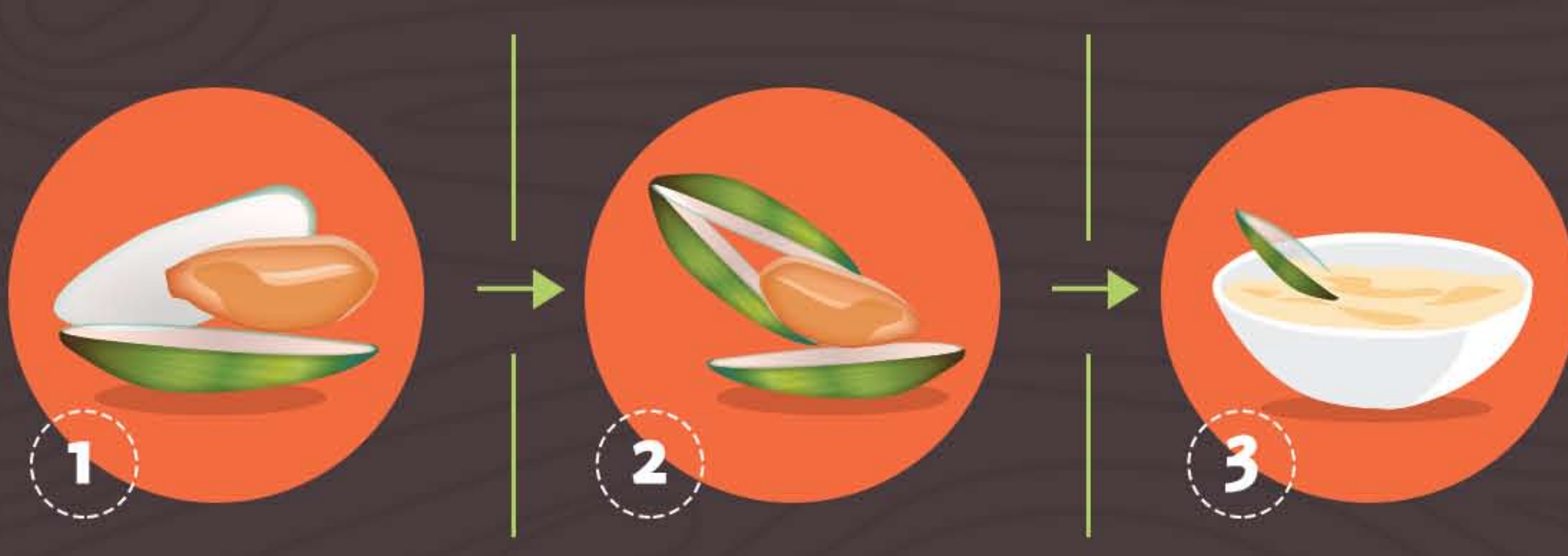
川菜类

辣味青口贝



- 1 水煮** 2-3分钟，直至青口贝温热。
- 2 热油** 后快速煸炒干辣椒和花椒。
- 3 加入** 葱末、姜末、蒜末和洋葱末一起煸炒。
- 4 加入** 辣椒豆瓣酱、蚝油和鸡汤。然后再放入青口贝煸炒15秒。
- 5 装盆** 后洒上干辣椒和花椒。

食用青口贝的妙趣小贴士



这种方法能令您品尝到赞不绝口的青口贝佳肴 如同利用椰汁蒸煮的青口贝！



营养成分 & 美味口感

有利于健康的美食

新西兰青口贝，作为一种纯天然优质食品，富含多种维他命及矿物质。

- 蛋白质
- 欧米伽-3脂肪酸
- 铁
- 碘
- 维他命 B12
- 硒

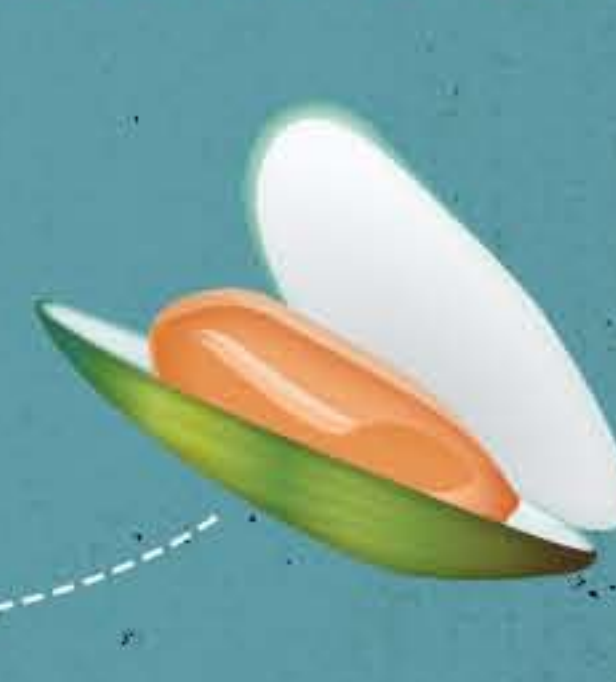
新西兰青口贝也可制成保健品，具有消炎和双效保护作用。



纯天然绿色环保



完全产自 新西兰 无污染水源



在养殖过程中，新西兰青口贝通过经过滤的海水吸取所需的养分。不含任何添加物。采用过滤水培植的方式，也着实起到了改善生态环境的效果。



被公认为是餐桌上最具可持续发展性的美味海鲜之一

垂涎欲滴？访问我们的网站：

WWW.PURENZMUSSELS.COM

或扫描代码（二维码）

获取新西兰青口贝食谱手册



新西兰 GREENSHELL™ 青口贝

Lemon.ly