

内蒙古特产草原乌苏风干牛肉干散装附有纸袋！

产品名称	内蒙古特产草原乌苏风干牛肉干散装附有纸袋！
公司名称	通辽草原义成食品有限公司
价格	52.00/件
规格参数	品牌:草原乌苏 品种:散 口味:原味
公司地址	内蒙古自治区通辽市经济技术开发区（清河大街以南甘旗卡路以东）
联系电话	15304753938 15147011360

产品详情

品牌	草原乌苏	品种	散
口味	原味	售卖方式	散装
等级	A	保质期	270（天）
生产日期	见下封口	生产厂家	通辽草原义成食品有限公司
储藏方法	干燥阴凉处	原料和配料	中国农业五百强科尔沁黄牛肉、盐、味精、酱油
产品标准号	DB15/432-2006		

品《草原乌苏》风干牛肉干，体味草原永久的味道！本店为厂家直营店！草原乌苏风干牛肉干系列，是牛肉经过风干，水份蒸发掉60%以上，在经烤制而成。

内蒙古科尔沁大草原，是天然的草牧场。水草丰美，牛羊肥壮，生活在这里的蒙古民族牧民有世代晾晒牛肉干的生活习惯。追溯牛肉干历史，早在成吉思汗建立蒙古帝国，蒙古骑兵与牛肉干有着不解之缘，"出入只饮马乳，或宰羊为粮。只要有供马匹和畜群食用的水草，蒙古人就可以自给。一头牛宰杀后，百十公斤重牛肉凉干后捻成沫后，只有十几斤肉沫，装袋后背在身上，只要有水便可冲饮。即使一时缺乏，还可以射猎作为补充。在作战中，蒙古骑兵就是依靠马匹和畜群来给养的；这在后勤上大大减少了军队行进的辎重。牛肉干在远征作战中起着很重要作用。

草原牧民自古就有晾晒牛肉干习俗，是招待贵客的食品。只有尊贵的客人来时才肯拿出烹制。"草原乌苏"风干牛肉干在保留传统手工艺基础上，结合现代工艺配料、淹制、晾晒、油炸（烤制）等工序。工艺规范，配料科学，风味独特，市场前景非常看好。

- 1、原料选用内蒙古科尔沁大草原特有的草原黄牛排酸肉（米龙部位）
- 2、传统手工艺制作（风味独特）与机械加工的牛肉干口味截然不同，

- 3、不添加任何防腐剂，是真正的纯天然绿色食品。
- 4、历史可追溯到成吉思汗的骑兵行军粮，是今日草原的美食极品。