

衢州黄鱼干 国荣腊味不含防腐剂 小黄鱼干

产品名称	衢州黄鱼干 国荣腊味不含防腐剂 小黄鱼干
公司名称	义乌市国荣食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	义乌市佛堂镇培德路89号
联系电话	13566971082 13566971082

产品详情

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腌肉是用盐腌制的，又叫渍肉、盐肉、咸肉；是四川省1982年咸肉评比中的产品；其产品特点：外观清洁，刀工整齐，肌肉坚实，表面无粘液，切面的色泽鲜红，肥膘稍有黄色。具有咸肉固有的风味。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

咸肉类咸肉又称腌肉，衢州黄鱼干，是原料肉经腌制加工而成的生肉类制品，黄鱼干厂家电话，食用前需经熟制加工。其主要特点是成品肥肉呈白色，瘦肉呈玫瑰红色或红色，具有的腌制风味，黄鱼干制作厂家，味稍咸。常见咸肉类有咸猪肉、咸羊肉、咸水鸭、咸牛肉和咸鸡等。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腊肠说起来大家都不陌生，美味可口是众人皆知的，比起我们常吃的鱼、肉、海鲜更有它的味道，小黄鱼干，然而在我国除了有部分省市和地区在春节前后可以吃上这上好的佳肴，在其它的区域和春节以外的时间是吃不上的；难道是老百姓不爱吃？不喜欢吃？吃不起？显然不是！

关键是没有一个好的销售模式和好的经营理念。如何让爱吃腊肠的人一年四季能吃上美味可口的腊肠，如何让没有腊肠区域的人能吃上腊肠，如何让老百姓像买蔬菜一样随时能方便的买上腊肠？我们诚招各地代理商，欢迎各地经销商咨询。

衢州黄鱼干-国荣腊味不含防腐剂-小黄鱼干由义乌市国荣食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。义乌市国荣食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为腌、腊肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!