

## 【团批】内蒙古清真牛肉 牛后部肉

产品名称	【团批】内蒙古清真牛肉 牛后部肉
公司名称	内蒙古大力神食品有限责任公司
价格	38.00/千克
规格参数	原产地:内蒙古 品牌:蒙歌尔 净重:10 ( kg )
公司地址	中国 内蒙古 鄂尔多斯市 内蒙古鄂尔多斯市东胜区万利工业园区
联系电话	86 0477 15044762714 15047304111

## 产品详情

原产地	内蒙古	品牌	蒙歌尔
净重	10 ( kg )	保质期	360 ( 天 )
类型	冷冻	生产厂家	内蒙古大力神食品有限公 司
储藏方法	冷冻	绿色食品	是
生产日期	以具体入库时间为准	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	是
产品类别	牛肉		

### 【团批】内蒙古清真牛肉 牛后部肉

蒙歌尔系列产品选用经过冷却排酸的鄂尔多斯草原牛羊肉为原料，是通过了国家有机产品认证的纯天然无污染的绿色食品

冷冻品：上脑，眼肉，脖肉，外脊，里脊，肩肉，臀肉，牛霖，米龙，辣椒条，黄瓜条，肥牛，腱子肉，牛排等

内蒙古大力神食品有限公司常年供应内蒙古排酸冻牛肉。

本公司是整个鄂尔多斯地区牛羊定点屠宰基地

,常年屠宰牛羊,日屠宰量相当大牛羊屠宰严格按照伊斯兰教规操作,符合绿色食品标准。特别声明我公司牛羊肉绝对不打水,我处根据客户要求分割出各部位新鲜、冷冻肉,尽量满足客户要求常年供货。我处纯干货分割牛肉有牛后三扒一霖里脊(牛柳)外脊(西冷)牛排牛肋条牛腱子(牛展)牛肩肉牛前牛胸腩牛腩上脑辣椒肉黄瓜条等等分割牛肉,四分体牛肉

供西餐厅牛肉有:牛柳,西冷,眼肉,上脑,t骨扒,带骨西冷,牛仔骨,肩胛,三角肉等等 以上产品都是随行就价,货源绝对稳定常年供应,我处本着质量第一价格合理诚信为本的经营方针为您提供一切优质服务,愿成为您真诚的合作伙伴,欢迎新老客户前来选购。

## 公司证书&公司荣誉

### 内蒙古大力神食品有限公司

公司已相继通过了iso9001:2000质量管理体系、haccp食品安全管理体系认证,取得了全国食品生产许可证(qs)。同时被中国质量诚信促进会评定为aaa级质量诚信会员单位和质量诚信消费者信得过单位。“蒙歌尔”牌系列产品被评为自治区名牌产品,并获得了2007年全国农产品加工业博览会银奖。“蒙歌尔”商标被认定为驰名商标。公司还荣获了地方政府授予的“诚信经营企业”、“食品安全工作先进单位”等誉名。

【生产商】内蒙古大力神食品有限责任公司

【地址】内蒙古鄂尔多斯市东胜区万利工业园区

【销售电话】0477-8131988 8567977 8567577 8131965

【传真】0477-8131982

【邮编】017000

【邮箱】dlssp9999@163.com

【网址】<http://www.dlssp.com.cn>

<http://www.dlssp.net>

## 常吃牛肉的十大好处

- 1 牛肉富含肌氨酸 牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高，这使它对增长肌肉、增强力量特别有效。在进行训练的头几秒钟里，肌氨酸是肌肉燃料之源，它可以有效补充三磷酸腺苷，从而使训练能坚持得更久。
- 2、牛肉含维生素(维生素食品)b6 蛋白质需求量越大，饮食中所应该增加的维生素b6就越多。牛肉含有足够的维生素b6，可帮你增强免疫力，促进蛋白质(蛋白质食品)的新陈代谢和合成，从而有助于紧张训练后身体的恢复。
- 3、牛肉含肉毒碱鸡肉、鱼肉中肉毒碱和肌氨酸的含量很低，牛肉却含量很高。肉毒碱主要用于支持脂肪的新陈代谢，产生支链氨基酸，是对健美运动(运动食品)员增长肌肉起重要作用的一种氨基酸(氨基酸食品)。
- 4、牛肉含钾和蛋白质钾是大多数运动员饮食中比较缺少的矿物质。钾的水平低会抑制蛋白质的合成以及生长激素的产生，从而影响肌肉的生长。牛肉中富含蛋白质：4盎司瘦里脊就可产生22克一流的蛋白质。

5、牛肉是亚油(油食品)酸的低脂肪来源 牛肉中脂肪含量很低，但却富含结合亚油酸，这些潜在的抗氧化剂可以有效对抗举重等运动中造成的组织损伤。另外，亚油酸还可以作为抗氧化剂保持肌肉块。

6、牛肉含锌、镁 锌是另外一种有助于合成蛋白质、促进肌肉生长的抗氧化剂。锌与谷氨酸盐和维生素b6共同作用，能增强免疫系统。镁则支持蛋白质的合成、增强肌肉力量，更重要的是可提高胰岛素合成代谢的效率。

7、牛肉含铁铁是造血必需的矿物质。与鸡、鱼、火鸡中少得可怜的铁含量形成对比的是，牛肉中富含铁质。

8、牛肉含丙胺酸丙胺酸的作用是从饮食的蛋白质中产生糖分。如果你对碳水化合物的摄取量不足，丙胺酸能够供给肌肉所需的能量以缓解不足，从而使你能够继续进行训练。这种氨基酸最大的好处就在于它能够把肌肉从供给能量(能量食品)这一重负下解放出来。

9、牛肉含维生素b12 维生素b12对细胞的产生至关重要，而红细胞的作用是将氧带给肌肉组织。维生素b12能促进支链氨基酸的新陈代谢，从而供给身体进行高强度训练所需的能量。

10、牛肉的食用多样化如果连续几周甚至几个月日复一日地食用，鸡胸显得令人生厌。牛肉则不同，后腿肉、侧腹肉、上腰肉和细肉片在滋味和口感上都有所不同，与单调乏味的鸡胸肉的确不可同日而语。