

香肠批发 国荣腊味不含防腐剂 香肠批发

产品名称	香肠批发 国荣腊味不含防腐剂 香肠批发
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

鸭肉，人们经常食用除能补充人体必需的多种营养成分外，腊香肠批发多少钱一斤，还可祛除暑热，保健强身，对患有痲热骨蒸，食少便干，水肿，盗汗，咽干口渴，女子经血少等病症者尤为适宜。

鸭肉中的脂肪酸熔点低，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗神经炎。

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

猪肉制品加工企业、生猪产品经营者采购生猪产品应当批批查验其动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明以及非洲病毒检测结果（报告），确保购进的生猪产品不带非洲病毒；采购的进口生猪产品应附有合法的入境货物检验检疫合格证明。

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

一般冬季温度较低、湿度也不大，如果打算两星期内吃完，香肠批发价，而室内气温又低于摄氏20度、湿度低于60%，香肠批发价格，便可以不用放进冰箱，只要放在通风、阴凉的地方便可。

如果需要长时间保存，可先将腊味进一步烤干、晒干，用保鲜袋按一次食用份量封装，放于冰箱冷冻室内储存，一般可存放六个月。但尽管如此，还是建议大家尽早食用。

由于腊肉需要干燥的环境，因此不适合在冰箱冷藏室中保存。冷藏室中常有蔬菜水果等食物，湿度较大，香肠批发，容易导致腊味霉变。腊味如果只是表面出现少许霉变，可以用温水擦干净后放通风处晾晒；如果霉变较多，就不建议食用。

香肠批发-国荣腊味不含防腐剂-

香肠批发价格由义乌市国荣食品有限公司提供。义乌市国荣食品有限公司实力不俗，信誉可靠，在浙江金华的腌、腊肉等行业积累了大批忠诚的客户。国荣食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！