

『纳兰若月』丽江*纳西腊肠1斤*走地猪云南特产生态肠

产品名称	『纳兰若月』丽江*纳西腊肠1斤*走地猪云南特产生态肠
公司名称	丽江纳兰若月腊排骨生态开发有限责任公司
价格	20.00/件
规格参数	原产地:云南 净重:500 (g) 保质期:180 (天)
公司地址	中国 云南 丽江市 丽江市
联系电话	86-0888-13688772248 13688772248

产品详情

原产地	云南	净重	500 (g)
保质期	180 (天)	肉类品种	猪肉制品
制作方式	腊	产品类别	腌、腊肉

本店即日起推出答谢客户酬宾特惠活动,微利销售,好东西与更多的人分享!主目的在于推广和宣传,限量供应4斤,请亲们理解,好东西大家一同分享。不议价格,请亲亲们理解!(时间:2011、04、10---2011、06、28)实物图片:亲,此火腿2年以上,品质纯正,味道浓厚,香味扑鼻。不还价格!!发货给你的就是如图,重量18斤左右。由于在运输中有损失重量,请亲们不要计较,我给你的是一条火腿。欢迎饭店加盟,个人加入试吃行列。愿纳兰若月腊排骨品牌,人人享有!!

纳兰若月腊排骨媒体报道:

媒体连接http://e.chengdu.cn/html/2011-01/26/content_211108.htm郑重承诺:

“吃纳兰若月腊排骨,生态的、放心的”纳兰若月以诚信为本、质量为先,做丽江最好的原生态腊排骨!视为责任!!!以一流的服务满足不同客户的需求!纳兰若月愿意与您合作共赢、共同成长,以倡导高原、生态、时尚、健康为理念,创丽江特色美食神话、品牌发展之路!与更多的人来分享。韭菜根连接:<http://item.taobao.com/item.htm?id=7927982023>硬排主帖http://item.taobao.com/auction/item_detail.htm?item_num_id=4854084633“与我们的走地猪打个招呼吧:嗨,小家伙”丽江纳兰若月腊排骨,吸取民间工艺,选自放养在海拔2500米以上,雪山高原中的纳西族农家绿色生态走地猪,经手工腌制后风干而成,决不添加任何防腐剂、香料,系纯天然的绿色生态食品;时间越长,腊香味越浓。为赠送亲朋好友,旅游及宴席之佳品。

客服及配送中心:

客服：0888-5170077 qq:362604252 msn:swsjg2008@hotmail.com

合作：(饭店供货、省市代理、加盟、分销)13368881167 qq:342266420

投诉建议：13688772248 联系人：纳兰若月网 址：http://lijianglapaigu.taobao.com/地
址：云南省丽江市古城区福慧路百货公司内(距离古城大水车180米)

三川火腿介绍：

人们只知道有金华火腿，其实云南的宣威火腿、还有丽江的三川火腿也很出名。三川火腿更是来自西南民间的天赖之味，纯生态的。

三川火腿属于云腿，和宣威火腿属于同一类。工艺上略有不同，最大的区别在于猪的选择上，丽江地区海拔大多在2500米以上，猪的生长比较缓慢，形不成生猪饲养产业，这里的猪大多是农家自己饲养自用的，正常的饲养方式是喂玉米和豆子，但当地农民很多把猪像羊一样的放养，猪种也多为丽江本地的土猪，所以猪肉非常好吃。

三川火腿是云南丽江有六百多年悠久历史的传统特色食品，因产于丽江三川坝而得名，以品质上乘、风味独特而久享盛誉。凭借三川坝子得天独厚的水土、气候条件，采用当地土猪为原料，采纳传统手工腌制工艺技术腌制，腌制完以后吊起经过玉龙雪山吹来的山风配合高原的干爽气候熟成风干，她在长达一年以上的发酵风干过程中，已将微生物杀死，并且完好地保留了猪肉中的各种维生素，其香无比，是老少皆宜的食品。产品具有以下主要特点：

低盐：盐份适中，具有火腿特有的醇香，吃法多样。

低亚硝酸盐：亚硝酸盐为致癌物质，普遍存在于腌腊制品中，而三川火腿因腌制过程中不用硝盐和火硝，不加防腐剂、添加剂，符合国家一级火腿控制标准，是美味健康食品。

低过氧化值：过氧化值符合国家一级火腿控制标准,肉色鲜艳,香味醇正,无哈喇味。

软性：传统工艺使火腿中水份保存得较好，肉质柔嫩、细腻、口感良好，无普通干火腿的粗糙感，吃后不易上火。

营养丰富：三川火腿富含人体必需的19种氨基酸、9种微量元素、5种维生素，是四时进补的佳品。

图片欣赏：

了解纳兰若月：

亲们：纳兰若月是纯朴，善良，美丽的纳西女人，其家族从事纳西走地猪土法腊排骨制作已两代人，以她的名字命名一是表示对其家族的尊重，扬名，二是表达纳兰若月腊排骨从源头就是清澈的，绿色的，无污染！

纳兰若月供绿色、时尚、健康腊排，视客户利益为已任。纳兰若月人用最好的产品和服务来回馈客户、回报社会，“忠”就是真诚，纳兰若月真诚到永久。对客户着想，面对问题“迅速反应，马上行动”，快速排除客户烦恼到零。

小胜凭智，大胜靠德。纳兰若月以倡导高原、生态、时尚、健康为理念。合作双赢，共同成长。

诚信若月，绿色若月，科技若月。

没有哪个时代象现在人这样追求绿色，绿色已成为现在生活中最稀缺、最珍贵的资源。

本店所有产品经过严格把关，确保绿色，环保，健康，尽可放心享用。顾客利益至上，请大家支持纳兰若月，我们共同发展。

纳兰若月丽江腊排骨火锅主料排骨选自放养在雪山高原中的纳西族农家走地猪，经腌制后风干而成，时间越长，腊香味越浓。食用时常采用沙钵，佐以芋头、山药、韭菜根、青笋、莲藕等辅料，文火炖开，汤色醇白鲜美、肉质细嫩，喜欢辣味的还可以要一份蘸水，十分过瘾，回味无穷。

温馨提示：本店买就送民族特色小礼品或者特色食品（送完为止）；真空包装主要是为了运输方便，在运输中如果有破的现象，不影响食用，腊排在运输前我们是挂起风干的，所以不用担心会坏。请将腊排骨放冰箱保存！我们所有的产品均是真实实物拍摄，但是因为是农产品，因而照片只是作为参考，产品以收到的实物为准，我们不能保证所有的产品都和图片相同，但质量和口味绝对保证，若对以上要求比较严格的亲，请您想好后再拍，谢谢理解@@@

开店故事：我也曾经浪迹天涯，经历颇丰，后来从杭州回到丽江。朋友说喜欢吃丽江腊排骨火锅,感觉口味好，营养丰富,环保,让帮他们代买和邮寄，以前都是帮朋友买腊排，买了一次朋友说这东西真好啊，要再买，于是再买；一个朋友吃了说好，又传给另一个朋友知道，要买，于是又买.....就这样，一传十，十传百，许多朋友都吃上了我在丽江买的腊排。朋友们就说：干脆您开个店卖吧，这么好的东西！于是，就诞生了这家网店---纳兰若月丽江腊排骨精品特产店，为亲们提供最原汁原味、品质最优良的丽江土特产，保证正宗、绿色、环保、健康。希望更多的人欣赏到丽江的好东西，也祝丽江的好东西能走到更远的地方去----

去看看纳兰若月收购的走地猪：

从丽江出去约一小时宁丽十八弯：

走完十八弯后是金沙江：

古老的铁索桥：

收购走地猪途中团石路

冬天中的走地猪自由自在的啃食

夏天中的走地猪在放养

网友随拍：

亲们您在享用这原生态·绿色美食的同时，也为大山深处的老乡带去了一份希望，一份财富！！“吃纳兰若月腊排骨，生态的、放心的”