『纳兰若月』丽江腊排骨*生态走地猪*卫生安全*硬排

产品名称	『纳兰若月』丽江腊排骨*生态走地猪*卫生安全*硬排
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	23.00/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6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）祝亲们健康快乐 ！！

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！！

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。

包装说明：

真空包装，一斤一包，切好的，直接下锅了。有特别的情况请说明，按照客户要求包装。

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)

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

图片欣赏：

软排

硬排

20吨腊排盐制库

风干中的腊排

制作美味腊排骨火锅的方法：

第一步:拆开排骨包,先将腊排骨切成小块，放在温水中少少洗一下.不必氽水,排骨已上足了料的.

第二步：把过水后的排骨放在蒸锅里蒸成8成熟，性急的朋友也可以用高压锅。或者直接小火炖1个小时左右（店家推荐）

第三步:把做好的排骨备用,准备砂锅或者炖汤容器，锅底加少许鸡精，胡椒，盐的分量看自己口味，店主建议不放。

第四步：在锅底第一层放上韭菜根，没有韭菜根的，可以放上些豆芽。锅底第二层放上西红柿第三层放上点西芹

最后再放上刚做好的腊排骨，再加排骨汤，鸡汤,开水都可以,文火慢慢炖，一锅美味的腊排骨火锅就做好了。

除了炖火锅外，还可以直接蒸熟吃，也很美味的哦。

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 ”

收藏本店掌柜推荐一

『纳兰若月』丽江腊排骨*生态走地猪*特价...

￥20.00

『纳兰若月』丽江腊排骨*生态走地猪*特价...

￥26.28

『纳兰若月』丽江腊排骨*特价套餐* 秒杀...

￥48.68

『纳兰若月』丽江腊排骨【合作商、饭店拍限...

￥24.00

『纳兰若月』丽江腊排骨【加盟、饭店专拍限...

￥28.00

『纳兰若月』丽江烟熏肉1斤*原生态走地猪...

￥30.00

『纳兰若月』丽江腊排骨1斤*硬排★原生态...

￥27.00

『纳兰若月』丽江腊排骨1斤*软排★原生态...

￥36.00

『纳兰若月』云南特产*三川老火腿*原生态...

￥36.78

『纳兰若月』 秒杀*丽江腊火腿★蹄髈-肘...

￥19.98

此模板由网店版提供

.