

纳兰若月*丽江腊排骨，批发，销售，代理，加盟

产品名称	纳兰若月*丽江腊排骨，批发，销售，代理，加盟
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	49.00/千克
规格参数	原产地:云南丽江 品牌:纳兰若月 净重:1000 (g)
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	云南丽江	品牌	纳兰若月
净重	1000 (g)	保质期	900 (天)
肉类品种	猪肉制品	制作方式	腊
真空包装	是	绿色食品	是
售卖方式	散装	特产	是
有机食品	是	产品类别	腌、腊肉

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！！品质软排，不限量购买。想买多少就买多少！！

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

网友评价：

来丽江就一定要吃腊排骨，吃腊排骨就一定要到象山市场。望望店里，密密麻麻坐满了人，真是一派繁荣的景象。

密密麻麻的食客

腊排骨调料（味道鲜辣）满满一锅腊排骨自己动手，丰衣足食 红红火焰，燃烧着腊排骨放些配菜，让腊排骨火锅内容更丰富 吃到最后才发现腊排骨火锅的真面目！原来在腊排骨下面铺着韭菜根、番茄和芹菜，难怪味道这么鲜美！而且腊排骨炖出来的汤没有油，所以一连喝了好几碗汤，养颜！而且番茄和芹菜据说都对高血压有帮助，哈哈！

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.不必余水,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。

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报客户、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们，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：

第二次来买了 老板没得说 杠杠的好 排骨没吃呢 qiyaodong2004
但是看着很不错 送的东西谢谢了 谢谢老板

2011.06.16 19:04:08

排骨已经收到了，看卖相很漂亮，谢谢店家的礼物 买家：山海禾子
，店家的服务态度没得说，“好极”，就凭这服务态度，我以后想吃还会再来光顾的。

[2011.06.22 09:28:49]

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”

