

# 成都休闲食品批发 成都休闲食品供应 成都休闲食品厂家

产品名称	成都休闲食品批发 成都休闲食品供应 成都休闲食品厂家
公司名称	四川川岭苾珍特产食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	成都营门口立交桥南.奥林春天1栋1单元21楼
联系电话	028-87638200 13980073235

## 产品详情

### 苾珍冷吃兔

#### 苾珍冷吃兔

食盐为百味之祖，自贡为井盐之都，盐帮为美食之族。吃在四川，味在自贡。  
冷吃兔

是四川自贡地区一种民间传统特色美食之一，迄今已有百余年历史。四川的自贡、富顺、荣县一带是全国有名的养兔之乡，兔肉供应十分充足；该地区人们也十分喜爱吃兔肉，尤其是喜爱烹饪和品尝名为“冷吃兔”的菜肴，几乎家家都会做，人人都爱吃。不仅如此，只要有客人到四川自贡一带做客，好客的主人招待客人的必备的一道菜就是冷吃兔，客人们品尝之后往往也是赞不绝口；即使是自贡人长时间地到外地去工作和学习，也常常喜欢让家里人做上一点，自己带上几包甚至让家里人邮寄几袋来解解馋。

**【营养价值】**兔肉属高蛋白质、低脂肪、少胆固醇的肉类，质地细嫩，味道鲜美，营养丰富，与其它肉类相比较，具有很高的消化率(可达85%)，食后极易被消化吸收，这是其他肉类所没有的。长期食用具有健脑益智，延年益寿、减肥和美容的特殊功效。

#### 【营养功效】

兔肉富含大脑和其他器官发育不可缺少的卵磷脂，有健脑益智的功效

。经常食用可保护血管壁，阻止血栓形成，对高血压、冠心病、糖尿病患者有益处，并增强体质，健美肌肉，它还能保护皮肤细胞活性，维护皮肤弹性。

兔肉中所含的脂肪和胆固醇，低于所有其他肉类，而且脂肪又多为不饱和脂肪酸，常吃兔肉，可强身健体，但不会增肥，是肥胖患者理想的肉食，女性食之，可保持身体苗条，因此，国外妇女将兔肉称为“美容肉”；而常吃兔肉，有祛病强身作用，因此，有人将兔肉称为“保健肉”。

兔肉中含有多种维生素和8种人体所必需的氨基酸，含有较多人体最易缺乏的赖氨酸、色氨酸，因此，常食兔肉防止有害物质沉积，让儿童健康成长，助老人延年益寿。

### 选材考究稀缺资源

精选2斤左右农家鲜活兔经去骨，确保做出的冷吃兔肉质紧致有嚼劲。

鲜香肉质紧致有嚼劲 回味无穷

### 百年传承纯手工工艺秘制

我们精选天然香料调味，百年纯手工祖传工艺传承制作

工艺考究、风味独特，质地细嫩，味道鲜美，辣香扑鼻

### QS品质保证

生产许可证号：QS5100 0401 8482

生产执行标准：Q7144016-4.8-2009

卫生许可证：川卫食字（2006）第510300-000143

品名：苁珍冷吃兔（香辣味）

配料：优质鲜兔肉、植物油、辣椒、食用盐、香辛料、味精、白砂糖、葱油、姜汁

产地：四川·自贡

生产执行标准：Q7144016-4.8-2009

卫生许可证：川卫食字（2006）第510300-000143

生产许可证号：QS5100 0401 8482

保质期：常温下180天

食用方法：开袋即食

注意事项：胀袋、漏油请勿食用

生产日期：见合格证或喷码处

四川川岭苾珍食品有限公司 出品

## 苾珍 冷吃牛肉

### 苾珍冷吃牛肉

食盐为百味之祖，自贡为井盐之都，盐帮为美食之族。吃在四川，味在自贡。

#### 冷吃牛肉

是四川自贡地区一种民间传统

特色美食之一。源于清乾隆年间，至今已有200多年的历史

，其选料严格，刀工精细，工艺考究、风味独特、绵香生津、鲜味悠长。来自贡的客人只要尝一口，没有不叫绝的，至今仍是自贡的独家美食，在1983年全国腌腊制品评比会上，冷吃牛肉得分最高，是中华民族饮食文化中一绝！

#### 冷吃牛肉

吃起来酥而不绵，干香化渣，味醇可口且便于携带，成为自贡独有的名产，其选料和做工都非常讲究。一头牛被宰杀后，只能取其腿腱肉、里脊肉十几块，共才十几公斤。加之精选辣椒、花椒、胡椒、芝麻、植物油及名贵天然香料，经烫、烧、滚、淋等十二道厨艺秘制而成。

#### 冷吃牛肉

质地干香，适于佐酒，食者细嚼慢品，回味悠长。旧时蜀中人士多有将其作为礼品赠人，其味厚重，其香特异。是古老盐都传统名特产之佳品，以质优味美、鲜香绵长而闻名遐迩。

#### 【营养价值】牛肉，

其性味甘平，含有丰富的蛋白质，脂肪、维生素B、烟酸、钙、磷、铁、胆甾醇等成分。具有强筋壮骨、补虚养

血、化痰熄风

的作用。有补中益气、滋养

脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功效。

牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，味

道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。《本草纲目》

指出，牛肉能“安中益气、养脾胃，补虚壮健、强筋骨，消水肿、除湿气”。

选材考究稀缺资源

精选优质牛腿腱肉，确保做出的冷吃牛肉肉质紧致有嚼劲。

鲜香 肉质紧致有嚼劲 回味无穷

百年传承纯手工工艺秘制

我们精选天然香料调味，百年纯手工祖传工艺传承制作

工艺考究、风味独特，质地细嫩，味道鲜美，辣香扑鼻

QS品质保证

生产许可证号：QS5100 0401 8482

生产执行标准：Q7144016-4.8-2009

卫生许可证：川卫食字（2006）第510300-000143

品名：苁珍冷吃牛肉（香辣味）

配料：优质鲜牛里脊肉、植物油、辣椒、食用盐、香辛料、味精、白砂糖、酱油，醋

产地：四川·自贡

生产执行标准：Q7144016-4.8-2009

卫生许可证：川卫食字（2006）第510300-000143

生产许可证号：QS5100 0401 8482

保质期：常温下180天

食用方法：开袋即食

注意事项：胀袋、漏油请勿食用

生产日期：见合格证或喷码处

四川川岭苁珍食品有限公司 出品

四川广元青川县素有“山珍之最在青川”的美誉，黑木耳、香菇等特色农产品质优味美，深受消费者青睐。青川黑木耳、天麻获国家质检总局批准的地理标志产品保护，被四川省工商行政管理局认定为“四川省著名商标”；青川的木耳、香菇等8个“森林蔬菜”原料基地被省农业厅认定为“无公害农产品基地”。青川县是全国生态农业试点县，山珍资源丰富，被国家定为“黑木耳质标”的青川木耳，“天然高级保鲜品”的香菇，“真菌之花”的竹荪，“山菜之花”的蕨菜等绿色食品享誉国内外，是全国森林蔬菜八强县和干菜食用菌基地县。

### 四川川岭苾珍食品有限公司

，是四川一家经营土特产品、山产品、农副产品为主的集种植、收购、销售于一体的新型企业。公司立足于四川省的区位优势 and 资源优势，主营：

食用菌山珍、菌菇酱、山野菜、烟熏野鸡、鲜野鸡蛋、松花野鸡蛋、四川特产休闲食品，冷吃牛肉、冷吃兔等系列产品的购销业务。

### 公司旗下自有品牌“苾珍

”系列土特产品以精美的包装、优质的产品，深受消费者喜爱，是丰富餐桌、健康养生、办事送礼、节日送礼、旅游购物、单位团购、馈赠亲朋的首选佳品，在消费者当中享有较高的地位。公司实力雄厚，重信用、守合同

、保证产品质量，与多家零售商

和代理商建立了长期稳定的合作关系。土特产

是一种相对稀缺的资源，它牵动着我们每一个人思乡故土的情结；商品不仅是一种商品，更是一种文化、一种思念、一种情怀。从“思故土情结，品家乡风味

”的“礼”文化出发，止于至善，健康至上，深挖土特产文化，从而让土特产商品，带给消费者更明确的特产区域性指引及商品文化的导向，满足消费者对土特产内在文化属性的心理需求。

### 公司一直以来坚持以绿色无公害

食品为宗旨，与各地的土特产基地保持紧密联系，在丰富品种的同时，注重产品品质，除要求产品具有浓郁地方特色外，只选择无公害或有机农产品，严格检测、监控关，确保消费者的安全食用。同时公司遵循市场规律，优质服务、合格的价格，在“打绿色牌，走特色路

”的方针指引下，秉承“

绿色养生·绿色健康·绿色生活·奉献绿色精品

”的经营理念，标准化的质量控制能力，品牌化的终端营销能力，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。

公司网址：<http://www.lvzhen.com.cn>

成都营销部地址：成都营门口立交桥南.奥林春天1栋1单元21楼

咨询电话：13980073235（肖先生）

QQ: 2366093682

电话：（028）87638200

传真：（028）87638200