

内蒙古风干肉 呼和浩特牛肉干 内蒙古特产 呼和浩特特产

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 内蒙古风干肉 呼和浩特牛肉干 内蒙古特产 呼和浩特特产 |
| 公司名称 | 呼和浩特市文兴商贸有限责任公司 |
| 价格 | .00/普通 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 内蒙古呼和浩特市鸿盛工业园区机场路与110国道连接线 |
| 联系电话 | 0471-5225033 18686016108 |

产品详情

文兴高端牛肉干只给最尊贵的人---品味文兴 至上之味！

敕勒川，阴山下，天似穹庐，笼盖四野。天苍苍，野茫茫，风吹草低见牛羊。蒙古族风味美食——“文兴”牌风干肉正是源于这片美丽富饶的大草原。晾晒风干肉的传统古已有之。风干肉因其便于携带，曾经是伟大的成吉思汗的浓缩军粮，为蒙古骑士征战世界立下了汗马功劳。文兴商贸有限责任公司，坐落于乳都呼和浩特市，成立于1997年，占地面积6667平米，是集科研、开发、生产、销售为一体的现代化食品企业，是目前国内规模较大的从事专业生产草原特色风干肉的企业。拥有千米生产车间及现代化的进口生产设备，年销售额1000万至2000万元，是呼和浩特目前实力最强、品种最多、质量最好的龙头示范企业，已通过国家食品生产许可和认证，被卫生局评为“B”级企业。主营产品有风干肉、奶食品、奶酒、肉苁蓉、锁阳、蒙古族工艺品等。内蒙古草原处于独特的温带纬度线上，天然无污染。内蒙古地区人民自豪地认为他们的牛羊“吃的是中草药，喝的是矿泉水”。“文兴”风干肉正是在此基础上，经过我们的改进升华，选用西门答尔牛、蒙古牛后腿肉，以严格独特的工艺，手工精制而成。低脂肪、高蛋白。贵在天然、心在良心。文兴牛肉干选用素有“中国黄牛之乡”美称的鲁西纯排酸黄牛肉，引入国外先进烘烤设备，采用全封闭三次杀菌工艺流程，汲取传统制作方法精髓，经秘方腌制而成。不添加任何防腐剂，绿色、天然、健康、安全，低脂肪、高蛋白，色泽红褐发亮，口感外脆里嫩、咸淡适中，风味独特、浓香无比，食之回味无穷。文兴风干肉系列产品已近20种，口味有原味，香辣，五香，孜然，早茶五种，现有400克、300克、200克、120克以及散装（真空）等包装规格，并配有精美的外包装和礼品盒。文兴风干牛肉含有人体所需要的多种矿物质和氨基酸；具有补脾益气、养精血、强筋骨，可补充人体每天所需的营养元素。是居家旅行、休闲茗茶、老少皆宜的纯天然食品，更是馈赠亲朋首选之佳品，倍受草原和全国各地朋友的青睐，产品远销日本、美国、瑞士、韩国等地。这就是傲步同侪的“文兴”：A.原生态戈壁草原牧养，以野沙葱、发菜等蒙藏药材为食的西门塔尔牛、蒙古牛、三河牛之后腿肉为选料；B.高蛋白、低脂肪、无膻味；C.非油炸、非明火烤制、于细微处为您健康考量；D.因为有独一无二的工艺，所以有独一无二的口味。古往今来，在内蒙古的文化传统中，风干牛肉成吉思汗的军粮-----牛肉干，不可不尝的传统美味！！来自内蒙古大草原的传统美味，内蒙古风干肉采用内蒙古大草原传统加工工艺，不添任何食品添加剂，自然风干防腐，营养成份不外流，风味独特，是一种高蛋白低脂肪的绿色食品。适合各类人群食用。餐桌下酒，娱乐休闲，郊游野炊，馈赠亲朋之尚尚佳品。

公司网址：<http://www.wenxing1997.com/> 淘宝店网址：<http://wx1997.taobao.com/> 电话：0471-5225033
6508042 手机：13500691109 18686016108 传真：0471-5221022 E-mail:nmgwx_1997@163.com

客服:QQ:1158340193 643948522旺旺 : 文兴1997