

香辣松茸丝礼盒 油炸松茸牦牛肉青椒佐食菜 油辣椒香辣菜 松茸菌

产品名称	香辣松茸丝礼盒 油炸松茸牦牛肉青椒佐食菜 油辣椒香辣菜 松茸菌
公司名称	乡城县雪松天然绿色食品开发有限责任公司
价格	100.00/盒
规格参数	原产地：:四川 包装：:礼盒装，内置两瓶装 原料：:新鲜松茸，牦牛肉，青椒
公司地址	乡城县香巴拉镇
联系电话	0836-5823777 13908173136

产品详情

原产地：	四川	包装：	礼盒装，内置两瓶装	原料：	新鲜松茸，牦牛肉，青椒
品牌：	藏乡田园	售卖方式：	包装	净重：	600(g)
原料与配料：	松茸与牦牛肉、青椒	保质期：	360(天)	生产日期：	2011
特产：	是				

本品为礼盒装，内置两瓶。每瓶300g。

产品为油炸松茸丝，内含两瓶，一瓶为牦牛肉松茸，一瓶为青椒松茸丝

可口美食：

公司环境：

· 生产优势

公司占地面积8亩，建有标准化的生产加工车间、高低温库、综合性办公大楼。

生产加工车间引进了国外先进的工艺和加工技术。2004年公司获得了国家商

检总局监督管理委员会认可颁发的中华人民共和国卫生注册证书，

通过了iso9001：2000国际质量管理体系认证，及中国质量认证中

心haccp食品安全管理体系认证。

公司环境：

一、松茸是一种纯天然的珍稀名贵食用菌类，松茸菌被誉为“菌中之王”。相传1945年8月广岛原子弹袭击后，唯一存活的植物只有松茸。

松茸学名松口蘑，是名贵食用菌。新鲜松茸，形若伞状，色泽鲜明，菌盖呈褐色，菌柄为白色，均有纤维状茸毛鳞片，菌肉白嫩肥厚，质地细密，有浓郁的特殊香气。

宋代唐慎微著《经史证类备急本草》说，松林下菌蕾如鹿茸状的松茸，主产地在川西横断山脉。其风味独特，口感滑润。富有弹性，食后余香满口，鲜香别具一格。

松茸富含蛋白质、脂肪、纤维素、多种氨基酸、不饱和脂肪酸；还含有其它菌类中少有的稀有营养元素，具有提高sod活性，加速自由基的清除，延缓组织器官衰退，促进新陈代谢，提高人体免疫力的作用。常食松茸能强精补肾，恢复精力，另具有益胃补气，强心补血，健脑益智、理气化痰，驱虫的作用。在欧洲、日本自古就视松茸为山珍，日本在古代还把松茸作为百姓向贵族和皇亲国戚进献的贡品之一。

松茸秋季的8月上旬到10月中旬采集、食用。有特别的浓香，口感如鲍鱼，极润滑爽口。

松茸在日本有“蘑菇之王”之称。日本人习惯于秋季食用松茸料理，信奉“以形补形”，食之具有强精

补肾，健脑益智等作用。刚采下来，用松枝火烤食，有来自深山的松树林味，秋高气爽之日，携好友散坐于林边草地，红叶漫天，野花发生，沧桑之感油然而生。

生长松茸的地方需要具备三个基本条件，即美人松、大理香花、沙壤土，采集较困难，产地老百姓夜间打手电上山，采下后应用冰袋降温，一般只可保鲜三天，所以弥足珍贵。

二、松茸的营养成分:

据分析，鲜松茸约含水分89.9%；在菌子中粗蛋白17%，纯蛋白8.7%，粗脂肪5.8%，可溶性无氮化合物总量61.5%，粗纤维8.6%。此外，还含有丰量的维生素b1、b2，维生素c及尼克酸钙、磷、铁等。

三、松茸的分类分布:

松茸 (*tricholoma matsutake* [s. ito et imai] sing) 属担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、口蘑科、口蘑属。

中国、日本和朝鲜。国内分布在四川、云南、贵州、黑龙江、吉林、辽宁、安徽、山西、湖北、西藏、台湾等地。

四川省分布在阿坝州的壤塘、小金、金川、马尔康、理县、茂县等，甘孜州的康定、雅江、理塘、巴塘、稻城等十几个县，凉山州的木里、盐源、冕宁、德昌及渡口市的盐边等县，其中的野茸（壤塘野人谷松茸）品质上等，质地细嫩，香味浓郁，味道鲜美，口感如鲍鱼，润滑爽口，品质为国际上品。

(图为四川乡城风景)