

恩施腊肉批发 金汇鲜

产品名称	恩施腊肉批发 金汇鲜
公司名称	武汉金汇鲜商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3
联系电话	17015353999 17015353999

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉金汇鲜商贸有限公司

一般市场上面的猪肉都是一大块一大块的，所以这个时候咱们就可以看到猪肉的肥瘦程度，一般土猪肉的比例是肥肉多瘦肉少，因为它的脂肪层比较厚，而饲料猪肉的瘦肉要比肥肉多一些，外观看上去可能比较出众，但是这种猪肉吃起来的口感并不好，除了这个辨别方法之外，还可以看猪皮的厚度，猪皮要厚一点的，就是土猪肉。现在去买猪肉的时候，很多有经验的老手都会用手按一下猪肉，这样就可以通过指腹来感受到猪肉的状态，一般土猪肉它的韧性比较强，摸上去还有粘手的感觉，而饲料猪肉就不一样，它摸起来的韧性比较差，并且摸上去的手感是比较干燥的。

据了解，壹号土猪传统的营销渠道以商超流通和大B类客户为主，每年正以10-15%的速度增长，然而在消费升级过程中，恩施腊肉批发，国内消费者的消费习惯、消费场景、消费频次都在缓慢地发生变化，尤其是近几年随着我国居民人均可支配收入的提高和商品市场的持续繁荣发展，以及新中产阶级的崛起、90后、95后甚至00后年轻人开始变得既重视品质也注重体验，因此既看重价格更看重价值的消费需求使得线上电子商务体验感不强、质量无法保证等短板日益凸显。而新零售模式的出现正在逐渐弥补这些短板。恩施高山黑毛土猪。高山黑毛猪的母本为恩施黑毛土猪，系长年活跃于山林间与山林野猪自由繁育出的优良品种；具有更耐于山林生长环境，耐湿耐寒，四肢运动细胞更发达，造就了肌理纤维蛋白质更高，养成烹饪后入口自然鲜味酶的活性催发得更多，肉质更鲜嫩醇香。其特点为低胆固醇、高营养、零病害、零注水、零添加，肉质细嫩、气味香醇、绿色更健康。恩施腊肉批发-金汇鲜(图)由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉金汇鲜商贸有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为猪肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!