

恩施腊肉 零号土猪

产品名称	恩施腊肉 零号土猪
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

“零号土猪”养殖历史悠久，是国家认定的土家原生态优良品种。零号土猪，重量为200KG左右，体型带膘，脊背二尺膘左右，头尖，臀部肉多。是市场上少见的土杂猪肉品种。零号土猪冷鲜肉严格执行兽医检疫制度，在加工前经过了预冷排酸，使肉完成了“成熟”的过程，冷鲜肉摸起来柔软有弹性，确保了肉质的鲜美原味。零号土猪隶属于金汇鲜商贸有限公司，金汇鲜主要面对湖北大型商超（中百中商为主）、生鲜批发渠道供应新鲜、健康的生鲜肉品。

土猪饲养方式：

历经深山，漫养四季，食粗粮、引泉水。土家原生态，土法饲好猪。从土家农耕文化中传承来的。种稻吃米，养猪吃肉。零号土猪的饲养方式一直保持着土家族传统的饲养方式，选用当地种植的作物与山泉水来饲养土猪。并能保证适量的“放风”运动。

- 1、土猪宰杀后其猪皮白中发青，瘦肉肉质比较细且颜色呈鲜红色，而瘦肉型猪的瘦肉颜色较浅；
- 2、用手摸，土猪的瘦肉摸起来弹性好，而瘦肉型猪的弹性略差，背膘摸起来较软；
- 3、从肥瘦比例看，土猪的肥膘（皮层下的脂肪）较厚，大约有三四指厚，肥肉所占的比例比瘦肉型猪高，而瘦肉型猪的肥肉则较少；
- 4、土猪肉吃起来有自然肉香味，有嚼头，而普通猪肉则没有这个特点。

土猪肉在口感上和一般猪肉有什么区别？土猪瘦肉部分吃起来不柴，肥肉比较香。原因是猪肉的香味主要来源于肌间脂肪，恩施腊肉，只有达到一定的生长周期，肌间脂肪才会沉淀，肉才会香。黑土猪的生长周期一般都在是十一个月以上，而普通的白猪只有几个月的饲养时间，所以黑土猪肉比白猪肉好吃。武汉金汇鲜商贸有限公司深耕恩施地域特色农产品的加工与营销运营，“零号土猪”是公司主导运营的高1端鲜肉品牌。恩施腊肉-零号土猪由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。武汉金汇鲜商贸有限公司位于武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前零号土猪在猪肉中享有良好的声誉。零号土猪取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。零号土猪全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。