

腊肉批发 武汉金汇鲜公司

产品名称	腊肉批发 武汉金汇鲜公司
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

目前，零号土猪已陆续进驻京东生鲜、美团、朴朴超市等生鲜平台，零号之家之所以能够不断打通新渠道的壁垒，也说明其过硬品牌实力。入驻天京东生鲜、美团、朴朴超市的品牌，都需经过平台的“精选”。零号之家土猪肉作为未来食品的宠儿，意味着未来市场需求将持续放大，在丰富消费者家庭餐桌的路上，零号之家的新产品、新渠道还在加紧赶来！

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，腊肉批发价格，有嚼头，而普通猪肉则没有这个特点。

恩施黑土猪生长周期至少10个月以上，吃富硒食材、喝高山泉水、吸新鲜空气，漫山遍野的树林、草地

都是它们的活动场地！长年累月的野外“土”生活，使得身体变得越来越壮硕、骨骼越来越粗壮、营养价值也越来越高。具有“富硒，三高，三低”特点——高蛋白、高氨基酸、高亚油酸，低脂、低胆固醇、低热量。瘦肉肉质细嫩，玫瑰色，食不腻口，清脆爽口，纤维粗糙度适中，适宜烹饪各色美味菜肴，肉清香，是真正的食中珍品！腊肉批发价格-武汉金汇鲜公司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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！