

散养年猪 零号土猪

产品名称	散养年猪 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

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，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是在十一个月以上，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端鲜肉品牌。

土猪瘦肉率低，就是土猪肉太肥腻。人是非常挑剔的，饮食方面偏好于吃瘦肉，散养年猪，买猪肉的时候，喜欢买瘦肉吃，而土猪肉肥肉较多，往往那些肥肉出售缓慢。当杂交饲料猪出现时，它迅速受到养殖户和消费者的喜爱。杂交饲料猪生长周期缩短到4个月左右，极大低节省了饲养周期和饲养成本，并且杂交饲料猪明显可见的紧凑瘦肉高覆盖率又符合了消费者对瘦肉的喜好。

猪肉是我们生活中不可缺少的食物，尤其是对肉食者来说，我们生活中常见的猪肉有两种，一种是白猪肉，这是zui常见的，另一种是黑猪肉，这种猪肉因其味道鲜美、营养丰富而受到许多人的追捧。黑色猪肉颜色为鲜红色，其24小时肉色评分为3.17，PH值为6.8。持水性为73.89%，肌内脂肪含量为3.48%，肌肉嫩度为3.66kg（剪切值）等肉质指标均优长白猪和大约克猪等外来瘦型猪种。

散养年猪-零号土猪(推荐商家)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是一家从事“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于

参与市场的良性竞争，使“零号土猪”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使零号土猪在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！