

# 零号土猪 零号土猪

产品名称	零号土猪 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

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。

零号黑土猪常年在山间放养，不可避免与野猪混血，所以该猪兼具了野猪与家猪的优点，既有野猪擅跑多动、体格强健，抗病力强的特点，又有家猪肉质细嫩、肉味鲜香的特点。富硒、生态、味美--恩施高山黑土猪肉食之珍品。零号土猪旗下的年猪生态养殖基地分布在恩施来凤武陵山脉，其中一个基地坐落在恩施来凤县境内最远的大河镇桐子园村的老宅山区，需要徒步一段山路才能抵达。山下漫布茶园，山内与世隔绝，小猪们就在布满野草的山谷中撒着欢的跑，与这里的遗落的古村、古树、石板路、丛林、小溪自成一体，相得映彰。

17世纪之后，猪肉陆续成为全世界主要肉品，选择猪肉的标准都大约相同。都是浅红，肉质结实，纹路清晰为主。而最高1级的肉，是瘦肉与脂肪比例恰好，吃起来不涩不油的肉品，零号土猪，其部位约在里肌，大腿，和排骨。之后，如果白色脂肪越多，猪肉肉品等级就越低。不过，若为全脂肪的猪肉，亦可制成猪油。

猪肉的不同部位肉质不同，一般可分为四级。特1级：里脊肉；一级：通脊肉，后腿肉；二级：前腿肉，五花肉；三级：血脖肉，奶脯肉，前肘、后肘。

零号土猪-零号土猪(推荐商家)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!