农家土猪肉 金汇鲜

产品名称	农家土猪肉 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

那么恩施黑猪肉优1质品质是如何形成的呢？恩施自治州是崇山峻岭的大山区，沟壑纵横，山清水秀，冬少严寒，夏无酷热，温暖湿润，气候怡人；境内植被生长茂密，森林覆盖率高，农家土猪肉，素有鄂西林海、世界硒都、天然氧吧、华中药库和祖国三大后花园之一的美誉。在优美的自然环境条件下养殖的恩施地方良种土猪，以舍牧结合的饲养方式喂养，在育肥前期以放牧为主。采食天然无污染的野果、草根、中草药植物以及各种天然野1生昆虫、蚯蚓、蚂蚁、蚂蚱、牧草种子等，回圈后再补喂精料。体重达到50公斤以上转入圈养催肥，育肥阶段用地产的天然饲料，以自家农田自产的本土富硒玉米、大豆马铃薯、红薯、富硒南瓜为原料，同时辅以富硒蔬菜、富硒菊苣牧草，精粗搭配传统喂养。恩施黑土猪生长周期至少10个月以上，养殖过程中杜1绝任何人工激1素，工业饲料、 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。

猪肉的蛋白质含量平均在13.2%左右，因猪的品种、年龄、肥瘦程度以及部位不同而有所差异。例如：猪里脊肉蛋白质的含量约为21%，后臀尖约为15%，肋条肉约为10%，奶脯仅为8%，从这里也可以看出猪瘦肉比肥肉的蛋白质含量要高。而猪的皮肤和筋腱主要由结缔组织构成。结缔组织的蛋白质含量为35%-40%，而其中绝大部分为胶原蛋白和弹性蛋白。黑猪肉的特点：黑猪肉富含铁、蛋白质和维生素，这些营养物质是崇尚节食的现代人极其缺乏的，特别是胆固醇含量和脂肪含量都比普通猪肉低，黑猪肉的脂肪含量还低很多。黑猪肌肉中的不饱和脂肪酸明显高于长白猪，尤其是氨基酸含量更高，食用后对人体有更高的营养和保健作用；与国外品种相比，黑猪肌肉纤维多，纤维直径小，肉质细嫩，口感好。
农家土猪肉-金汇鲜(图)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湖北 武汉 ,猪肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在零号土猪领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创零号土猪更加美好的未来。