

# 恩施土猪肉 零号土猪

产品名称	恩施土猪肉 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

### 猪肉的食用注意事项

- 1、一般人群食用猪肉，如果食用太多，恩施土猪肉，摄入的热量会比较多，而多余的热量会转化成脂肪储存在人体内，使人肥胖，容易引发多种疾病。
- 2、吃太多或是冷食猪肉会引起胃肠饱胀或是腹胀腹泻，偏瘫中1风患者及肠胃虚寒、需肥身体、痰湿症、宿食不化者要慎吃或少吃脂肪和猪油，以免加重病情。
- 3、头晕、老人燥咳无痰、阴虚不足、大便干结及营养不良者适合食用猪肉，痰湿偏盛、湿热偏重、舌苔厚腻的人群zui好不要食用猪肉。

零号土猪生态牧场位于武陵山腹1地被誉为世界“硒都”的恩施。这里的土壤、水源是硒元素的天然载体。雄浑巍峨的武陵山，清澈秀美的酉水河，养育着一片福地辛香。

水同源，树同根，人同俗。在大山腹1地，在酉水上游，土家族文化发源地之一的“舍米湖”村，土家语为“阳光照耀的小山坡”。这个原始的村落就是“零号土猪”的养殖起源基地。

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。

恩施土猪肉-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在猪肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，零号土猪一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：艾女士。