

澳门特产 澳门瑞记黑椒猪肉干 250g经济真空装

产品名称	澳门特产 澳门瑞记黑椒猪肉干 250g经济真空装
公司名称	珠海市永瑞食品有限公司
价格	12.00/包
规格参数	品牌:澳门瑞记 品种:猪肉干 口味:黑椒味
公司地址	珠海市前山福溪工业区坪林路13号一楼商铺
联系电话	86 0756 8261042 13302878266

产品详情

品牌	澳门瑞记	品种	猪肉干
口味	黑椒味	售卖方式	包装
商品条形码	6946837503168	等级	一级
规格	1*250克*30包/箱	净重	250 (g)
原产地	澳门	保质期	180 (天)
生产日期	每周更新, 非常新鲜	生产厂家	珠海市嘉记园食品有限公司
储藏方法	即食 / 常温下密封贮藏或 冷藏	原料和配料	鲜猪肉、白砂糖、黑椒、 食用盐、味精、料酒、食 品添加剂 (辣椒红)
卫生许可证	粤卫食证字 (2008) 第040 2B113889号		SB/T10282
特产	是		

选择永瑞, 我们永远回报您实惠!

选择瑞记, 定格吉祥喜庆的回忆!

商品名称: 黑椒猪肉干

配料: 鲜猪肉、白砂糖、黑椒、食用盐、味精、料酒、食品添加剂 (辣椒红)

净重:250克

保质期: 180天

食用/贮藏方法：即食 / 常温下密封贮藏或冷藏

大小规格约:11.5cm*16.5cm大小/片，厚度约0.5cm，半斤约三片

黑椒猪肉干是以手铺方法腌制,经碳烧成生片,然后用清蒸方法制成七成熟、再配以黑椒等用文火炒至全熟的，所以肉质松化而不上火,微微的黑椒味更令人感觉刺激开胃。

温馨提示：最终到您手上的真空包装效果图：

网购涉及第三方运输，为了方便保存，本公司所有散装肉制品都会采用真空无氧包装给客人发货，这样干净卫生并能延长保质期。而实际上,所有散装肉制品都是无需真空保存的,在专卖店都是以散称方式销售的，根据客人需要的分量再行分装的。所以真空与否是不影响食用的哦！

由于物流集装箱的温差变化较大，如真空袋子遇热胀冷缩，令部分折痕产生微细裂痕，导致真空袋子漏气/胀袋的，这属于正常现象。相对而言，肉粒/肉条这些比较硬的产品，发生的机率会较之肉干/肉脯高一些，但都不影响正常使用的，裸装情况下保质期为90天左右，请在有效食用期内食用即可。为避免部分亲们收到货后因此种现象产生不必要的疑虑，永瑞食品在此特别给予提醒，祝亲们买得开心，吃得放心！

随着祖国大陆市场的需求急剧上升，澳门瑞记手信行选择在中国最美的海滨城市--珠海，授权珠海嘉记园生产，珠海永瑞食品经销，强强联合，开设了多条生产线，高薪聘请了技术人员，秉承传统的手工艺，古法秘制的配方，结合现代科技，不断的研试和改进，创造了一套更加独特的澳门风味食品体系。

温馨提示：随着国家新的食品安全法出台实施，人们对食品安全法的认知也越来越高了，永瑞食品在此也特别提醒您：为了您与家人的健康保障，请务必选择有质量安全认证（qs）的正品产品食用！

澳门瑞记鲜烤肉干特点：

- 1、新加坡师傅主理、上等配料泡制、新鲜纯肉类制作；
- 2、工艺流程采用微波灭菌设备，质量保证、卫生一流；
- 3、口感松化美味。

关于肉制品的释疑：

- 1、“肉干”就是干的吧？

很多顾客都以为“肉干”顾名思义的，当然就是“干”的，其实“肉干”它只是一个对澳门特产当中炒制肉制品的一个正式学名（称呼）。简单地说，所有肉干的最后一道工序都是炒制的，因此它是略带汁的哦，而不是干型的。

举一个很简单的例子：果汁（蜜汁）牛肉干是以手铺方法腌制,经碳烧成生片,然后用清蒸方法制成七成熟、再配以时令水果以及天然蜂蜜用文火炒至全熟的，肉质松化、清甜而不上火。

由此可见，所有商品正式学名后缀为“肉干”的，都是略带汁的哦！

2、我要“蜜汁”的肉干，不要“果汁”的哦！

正如上面第一个问题的范例哦，果汁（蜜汁）牛肉干，它指的是同一款商品，它的最后一道工序是添加了时令水果以及天然蜂蜜用火炒至全熟的。因此在粤、港、澳一带，“果汁”、“蜜汁”肉干均有人称之，实际上指的就是同一款商品人们对它的不同称呼哦！

3、有带汁的肉脯吗？

在粤、港、澳一带，“肉脯”的最后一道工序通常由：炭烤（传统炭炉）、电烤（机器烤）、清蒸等生产工艺完成的，因此它们是干型无汁的，不同于肉干的“炒制”工艺哦！

4、“肉干”和“肉脯”有什么区别？

综合以上三点，我们不难看出“肉干”和“肉脯”的最大区别在于前者是有汁的，而后者是干型无汁的哦！

当然，“肉干”、“肉脯”它们也有共同之处：比较松化，容易咀嚼一些，适合的人群范围比较广泛，可以说是老少皆宜的。

5、我喜欢带嚼劲，掌柜有什么推荐？

咖喱牛肉粒、沙嗲猪肉粒、五香牛肉条，这几款都是比较有嚼劲的产品，肉粒/肉条为选用优质后腿瘦肉，经煮制、烘干而成，此类产品以粒/条状、味香带嚼劲、营养丰富为特点，为佐酒，下菜、适合各种年龄的休闲佳品。

小贴士：关于澳门瑞记

澳门瑞记手信行创始于公元1963年十月初五街50平方米的木屋，以家庭式自作自食，出于小渔村邻里，闻名于澳门，现在瑞记手信行已经从当初在澳门的一家小店子变成了今天驰名中外的百年老字号，瑞记手信行生产的“澳门特产”凭着传统的手工艺，古法秘制，已成为祖国大陆、港澳台、东南亚、唐人街等国家地区久负盛名的特色产品！

经过了长久的进步与发展，瑞记食品不再单单是一种食品的品牌，已经形成了一种具有特色的澳门文化。在祖国大陆，如果您问喜欢吃杏仁饼的朋友：“那里的杏仁饼最好吃，那回答肯定是澳门的杏仁饼；在澳门，如果您问那里的杏仁饼最好吃，那不管是大人小孩还是学生，回答只有一个：“瑞记手信行的杏仁饼！”回归后，澳门的各行业得到了飞跃的发展，尤其是手工业、旅游、博彩业。瑞记手信行也随之进入了鼎盛时期，不断的参与世界各地的推广活动并打破了传统的销售方法，首当其冲的开拓了加盟、代理的销售模式，将具有中国特色的澳门食品文化带到了世界各个角落。随之到澳门的内地游客也增加了许多，瑞记手信行生产的“澳门特产”——肉干、肉脯、肉松蛋卷、炭烧杏仁饼等数十种手信特色食品成了内地游客到澳门购物必选之佳品。

随着祖国大陆市场的需求急剧上升，澳门瑞记手信行选择在中国最美的海滨城市--珠海，授权珠海嘉记园生产，珠海永瑞食品经销，强强联合，开设了多条生产线，高薪聘请了技术人员，秉承传统的手工艺，古法秘制的配方，结合现代科技，不断的研试和改进，创造了一套更加独特的澳门风味食品体系。

今天的澳门瑞记手信行已经发展成为一家集生产、研发、销售于一体的现代化先进企业，在澳门、珠海都有分厂，多个子品牌，数十个科研人员，数万平方米的生产、研发、员工生活基地。在港台、东南亚等国家地区都有代理销售商。

澳门瑞记手信行能有今天的蓬勃发展，离不开祖国和各地朋友的鼎力支持，在此特别向各地的朋友表示特别的感谢！澳门瑞记手信行会一如既往的为各位提供美味、健康、具有传统特色的食品！

