

# 内蒙古特产 蒙升阳香辣牛板筋 牛肉干 超实惠装

产品名称	内蒙古特产 蒙升阳香辣牛板筋 牛肉干 超实惠装
公司名称	陶积麝（个体经营）
价格	210.00/袋
规格参数	品牌:蒙升阳 品种:牛板筋 口味:香辣味
公司地址	中国 内蒙古 呼和浩特市回民区 塞宝大厦
联系电话	86 0471 8268346

## 产品详情

品牌	蒙升阳	品种	牛板筋
口味	香辣味	售卖方式	散装
等级	一级	规格	2500克/袋
净重	2500（g）	原产地	内蒙古
保质期	360（天）	生产日期	见包装袋
生产厂家	呼和浩特市蒙升阳食品有限公司	储藏方法	请避开阳光照射及高温潮湿，置放阴凉干燥处
原料和配料	鲜牛板筋、植物油、味精、辣椒、食用盐	卫生许可证	内卫食证(2009)第15102-09080号
产品标准号	Q/HMSY01-2009	特产	是

### 产品介绍：

牛板筋系牛背部两块连接全身运动肌肉的主大筋,数量稀少,不易收集,所以价格昂贵.富含胶原蛋白和多种氨基酸。该产品颜色通透，味道香辣鲜美，看着就很有食欲，打开包装，找一条塞进嘴里，顿时香气飘散，咬几口，劲道有味，一直嚼，越来越香，香味完全渗透在里面。这是和其他同类产品最大的区别，绝对不会只有表面有调料味道的感觉，赶快来尝尝吧，机会不容错过哦！

板筋作为菜肴起源于韩国,闻名世界的韩国烧烤就以牛板筋为主要原料,后传至蒙古,勤劳的蒙古族人把板筋开发成休闲食品.板筋特有的纤维组织令其口感异常美妙入口耐嚼而化渣很快风靡北方.本品秉承韩国传统工艺,由内蒙古名师和韩国技师共同调制,特选内蒙古大草原黄牛肉上品牛板筋上等部位为原料,采用多道工序清洗和现代无菌生产工艺,采用47种天然香料.辅料.精制而成.嚼劲十足.回味绵长.系不可不尝的健康休闲食品.旅游,休闲,拌餐,佐菜之佳品。

### 营养价值：

牛肉是中国人的第二大肉类食品，仅次于猪肉，牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。在日常生活中，牛肉是一种常见的肉食，因其丰富的营养价值而倍受人们的青睐。现在医学研究证明，经浓缩制成的牛肉干中，所含每天人体所需蛋白质和氨基酸成份极为丰富，故营养价值极高，牛肉干对老年人、儿童的身体虚弱及病后恢复，有特别好的帮助，牛肉干的功效：补脾、胃、益气血、强筋骨、消渴、消水肿，对腰酸软身体无力等极为见效。

- 1.牛肉富含肌氨酸。牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高，这使它对增长肌肉、增强力量特别有效。
- 2、牛肉含有足够的维生素b6，可帮你增强免疫力，促进蛋白质的新陈代谢和合成。
- 3、牛肉含肉毒碱。鸡肉、鱼肉中肉毒碱和肌氨酸的含量很低，牛肉却含量很高。肉毒碱主要用于支持脂肪的新陈代谢，产生支链氨基酸。
- 4、牛肉含钾和蛋白质。
- 5、牛肉是亚油酸的低脂肪来源。
- 6、牛肉含锌、镁。锌是另外一种有助于合成蛋白质、促进肌肉生长的抗氧化剂。锌与谷氨酸盐和维生素b6共同作用，能增强免疫系统。
- 7、牛肉含铁。铁是造血必需的矿物质。与鸡、鱼、火鸡中少得可怜的铁含量形成对比的是，牛肉中富含铁质。
- 8、牛肉含丙胺酸。丙胺酸的作用是从饮食的蛋白质中产生糖分。
- 9、牛肉含维生素b12。维生素b12对细胞的产生至关重要，而红细胞的作用是将氧带给肌肉组织。
- 10、牛肉的食用多样化。牛肉后腿肉、侧腹肉、上腰肉和细肉片在滋味和口感上都有所不同，不同于单调乏味的鸡胸肉。

牛肉味甘、性平、入脾、健胃。含有丰富的肌氨酸、维生素b6、维生素b12、丙氨酸、肉毒碱、蛋白质、亚油酸、锌、镁、钾、铁、钙等营养成份。

联系方式：

地址：呼和浩特市回民区赛宝大厦

电话：13847838009

qq：86149899

旺旺：nmghjmgs

联系人：陶积麝

支持银行汇款

汇款成功后可旺旺通知客服或短信通知（13847838009）

中国银行	6013 8284 0500 0405 306 户名：陶积麝
中国工商银行	6222 0206 1300 2118 917 户名：陶积麝
包商银行	6223 1536 0001 0172 户名：陶积麝

#### 运费说明

20公斤内默认快递，货运有最低起价，和快递相差不大！	
天地华宇	每公斤1.4元到2.0元 个别偏远地区稍高（支持运费到付）
ems快递	起价10元（1公斤），续重每公斤5元，新疆，海南，西藏除外
韵达快递	起价8元（1公斤），续重5元，个别地区除外，联系客服咨询