

黑牛牛腱 谷饲养殖900天黑牛牛腱单包装牛腱

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 黑牛牛腱 谷饲养殖900天黑牛牛腱单包装牛腱 |
| 公司名称 | 宁津县三禾清真肉类有限公司 |
| 价格 | 130.00/千克 |
| 规格参数 | 鲁西三禾:厂家 公斤:130 山东:德州 |
| 公司地址 | 山东省宁津县长官镇南二公里处249省道路西 |
| 联系电话 | 13475186661 13969268169 |

产品详情

鲁西三禾:厂家宁津县三禾清真肉类有限公司以其独特的养殖模式和严格的屠宰加工流程，为您带来了黑牛牛腱。每一块黑牛牛腱都是经过900天的精心饲养，确保肉质鲜嫩、口感细腻。今天我们就为您介绍一款特别的黑牛牛腱-谷饲养殖900天黑牛牛腱单包装牛腱。

，谈到黑牛牛腱，我们不得不提到养殖模式。这款黑牛牛腱采用的是谷饲养殖模式，这意味着黑牛每天都会吃到新鲜的草料和优质饲料，确保了肉质的鲜美和口感的细腻。，我们的黑牛牛腱是经过900天的养殖，这个时间周期的选择正是为了保证牛肉的鲜嫩度和口感。通过长时间的养殖，牛肉的肌肉纤维得到更好的发育，使得牛腱更加有嚼劲、口感更佳。

，让我们来了解一下制作过程。宁津县三禾清真肉类有限公司拥有先进的屠宰加工设备和专业的操作团队，确保每一块黑牛牛腱都经过严格的屠宰和加工流程。我们的工作人员会在屠宰后，对牛腱进行精心的修整和切割，将每一块牛腱都切割成完美的形状和大小，以保证烹饪时的均匀熟度和口感。然后，我们会对牛腱进行真空包装，以保持其新鲜度和卫生安全。

说到黑牛牛腱的价格，我们是公道合理的。我们将谷饲养殖900天黑牛牛腱的价格定为130元/千克。以公斤:130的价格，您可以获得一块经过精心饲养和严格加工的黑牛牛腱。我们相信，这样的价格可以让您享受到高品质的牛肉，而不会对您的钱包造成太大的负担。

最后，我们再来谈一下产地。宁津县三禾清真肉类有限公司所在的山东德州是一个适合牛养殖的地方，拥有丰富的饲草资源和良好的气候条件。因此，我们的黑牛牛腱是在这样的环境中养殖出来的，保证了牛肉的香嫩口感。

总结一下，宁津县三禾清真肉类有限公司推出的谷饲养殖900天黑牛牛腱单包装牛腱，经过900天的精心饲养和严格屠宰加工流程，确保牛肉的鲜嫩口感，而价格公道合理。山东德州的优越环境为黑牛的养殖提供了保障。购买谷饲养殖900天黑牛牛腱，就是让您在品尝美味的，也为自己的健康加分。