

内蒙古特产/风干牛肉干/羊杂汤 全羊杂 200克

产品名称	内蒙古特产/风干牛肉干/羊杂汤 全羊杂 200克
公司名称	包头市越八电子商务有限公司
价格	10.00/袋
规格参数	原产地:内蒙古 售卖方式:包装
公司地址	内蒙古自治区包头市稀土高新区曙光路22号(明天科技公司院内)
联系电话	13948329699

产品详情

原产地	内蒙古	售卖方式	包装
卫生许可证	内卫食证字(2009)第150200-高新0232	净重	0.2(kg)
保质期	365(天)	类型	新鲜
生产日期	2个月内	特产	是
有机食品	是		

不加任何防腐剂的全羊杂(肉好多啊,哈哈)

品名:御盛斋全羊杂(内蒙古伊斯兰协会监制 清真食品)

配料:羊肚、羊心、羊肺、羊肠、羊头肉、食盐、味精等

保存方法:常温避光0—4度更宜

保质期:1年

口感:鲜嫩(羊肉很多,很香,香!)

规格:200克 真空包装

看看产品细节图(100%实物拍摄)

真空包装食用方便更卫生

该产品采用内蒙古大草原羊的心、肺、肚、肠为原料,使用最先进的真空、高温技术制作而成,这一产

品与传统的家庭做法相比，味道更加鲜美，是作为招待客人的一种名馐佳肴。由于做工精细，烹饪有方，做出的羊杂碎味道十分可口。

自古以来，在内蒙古草原，牛羊品质优良，这里的人们特别喜欢吃“羊杂碎”，羊杂碎符合中医营养学中“以脏补脏”的理论，富含多种有机活性物质、活性多肽、多种维生素和有机磷、钙以及微量元素，营养丰富，补益性强。本产品采用独家秘制骨汤煮制，汤香味浓，口感劲道，深受各地群众的青睐。

食用方法：

1. 将羊杂倒入碗中，加入料包菜包，用开水冲汤即可食用。
2. 将土豆条或其它蔬菜炒好后，加入羊杂味道更美。
3. 将面条煮好后，加入羊杂即成一碗香喷喷的杂碎面。