

内蒙古特产蒙民牛肉干 风干450g 彩袋

产品名称	内蒙古特产蒙民牛肉干 风干450g 彩袋
公司名称	呼和浩特市新城区蒙民风干牛羊肉加工厂
价格	75.00/个
规格参数	品牌:蒙民 品种:风干 口味:原味
公司地址	中国 内蒙古 呼和浩特市新城区 呼和浩特市新城区海东路438号（金湘玉酒店对面）
联系电话	86 0471 6512213 18647137855

产品详情

品牌	蒙民	品种	风干
口味	原味	售卖方式	包装
净重	多种（g）	保质期	符合要求（天）
生产日期	见包装封口	生产厂家	呼和浩特蒙民风干牛羊肉加工厂
储藏方法	阴凉干燥处	原料和配料	精选草原牛肉，食用碘盐
卫生许可证	第150102-X09077	产品标准号	Q/HMM01
特产	是		

呼和浩特市新城区蒙民风干牛羊肉加工厂 位于内蒙古 呼和浩特市新城区，主营 风干肉 等。公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！

内蒙古蒙民风干牛羊肉加工厂—（是中国最大的草原特色食品生产商之一）始建于2005年10月厂区位于内蒙古呼和浩特市新城区/我厂生产的牛肉干全部精选周岁牛真正黄牛肉制/厂家直销/绝对美味实惠/

牧人自产—好肉干用好料纯正工艺。

必读说明：一.这种肉干4斤肉做一斤肉干，而且要把所有的筋块，肥肉，全部斜刀剔净，可称经典,同类之高端产品（肉干中的肉干）真正好吃的精品肉干！！二.此肉干销售火爆，近日厂家不得不在网上也开

通服务让全国的老百姓都能吃上这样的特色美食。与此同时我们也会为大家提供周到完善的服务。一流的服务，一流的产品。把好吃的美味推广给大家。牛肉干的制作工艺太复杂了，而且必须要用好肉。蒙民风干肉是传统的纯天然绿色食品，采用来自内蒙古大草原周岁牛真正黄牛肉制（牛后坐肉），经过精细改刀，切除，腌制，自然风干后炸制，无烟明火烤制，保持原滋原味且保质期长，然后真空包装成袋。是您宴请、旅行、零食及馈赠亲友的最佳草原特产。因为原料有限，产量较低！您拍下后我们尽量在48小时内发出！三.我们保证现做现卖，当天发的货，绝对是当天生产！

此款牛肉干精选里脊肉！肉质酥松，细腻！每条肉干的纹理清晰！由蒙古最棒的风干肉技师以最传统的工艺制作保证了天然健康！

风干肉分类：

1.传统型风干肉：牛肉未经熟化腌制，不添加任何香辛调料，不含防腐剂。甚至食盐也不添加，把牛肉切成细条挂在风中自然风干而成。传统型风干肉最大限度保存了牛肉干营养成分，但因其不适合大多数人口味，故而仅限牧区。

2.烤制型风干肉：原料肉经熟化油炸烤制，添加各种调味剂，口味较适合大众消费，但在烘烤中有些营养成分被破坏。故而营养价值不及传统型风干肉。

3.卤制型风干肉：原料肉未经熟化，通过腌制，自然干，添加各种调味剂，同事在腌制过程中绝大部分营养成分均保存下来，因此，营养价值较烤制型风干肉要高，同时又能适合大众消费。

公司在以质量为生命，精益求精的基础上，将产品分为油炸、风干、五香、麻辣、孜然五大类。包装有小真空、筒装、纸袋、彩袋、礼盒等不同规格多种类型。

牛肉的营养特点：

当生活变得异常忙碌的时候，身体对能量的需求也随之增加，此时要选择富含营养成分的食品，而不是选择只含热量的食品。事实上，牛肉不但在脂肪和热量上可以与鸡肉相比，而且牛肉还包含12种人体必需的营养成分，如对妇女特别重要的营养成分：铁。

铁是红细胞中血色素的不可缺少的组成部分，它携带氧气到周身，为人们提供能量。牛肉中富含一种铁，叫做血基质铁（hemeiron），这种铁更容易被人体吸收。消费一份牛肉就会有多达23%的铁被身体吸收，相比之下，来自于蔬菜的铁只有3%能被身体吸收。现在，营养学家已测定出菠菜的含铁量为每100克含铁1.6~2.9毫克，在蔬菜中可算得上名列前茅。然而要想通过菠菜吸收跟一小份瘦牛肉等同的铁量，你必须吃掉4盘子菠菜！

牛肉也含有b族维生素。b族维生素有助于调节能量的利用，促进皮肤、眼睛、神经系统和消化系统的健康。事实上，肉类食品是这些b族维生素主要的饮食来源。

