

# 批发供应腊猪肥肠 四川 老北川

产品名称	批发供应腊猪肥肠 四川 老北川
公司名称	徐静（个人会员）
价格	80.00/千克
规格参数	原产地:四川 品牌:老北川 净重:500（g）
公司地址	中国 四川 绵阳市涪城区 绵阳剑南路西段73号剑兰酒业
联系电话	86 0816 2325329 13219952236

## 产品详情

原产地	四川	品牌	老北川
净重	500（g）	保质期	665（天）
生产厂家	北川羌族农户	肉类品种	猪肉制品
制作方式	腊	真空包装	否
储藏方法	低温冷藏或冻藏	绿色食品	否
生产日期	2010年一月2日	售卖方式	散装
特产	是	有机食品	是

腊肉是一种具有地方特色的风味美食，全国各地的腊肉制品的口味都不尽相同。在四川尤以北川老腊肉最为著名。北川羌人喜食也擅制腊肉，他们称腊肉为老腊肉。老腊肉用山猪肉做成，山猪不是野猪而是自由放养的家猪，每天上山下河自己找食吃，锻炼得嘴尖毛长，猛一看很像野猪。山猪肉做成的腊肉，味道非同寻常。当地羌族老乡一到冬季都有晾制腊肉的习俗。年猪宰杀后，选其上好猪肥肠腌制腊肠。这样的腊肠红亮，咸鲜适度。还有在制作时都用了香柏树枝熏制，所以具有一种独有的烟香之味，而且具有耐存放，脂肪不发黄变质，没有哈喇味等特点。即使放到第二年的六月拿出来，煮熟以后的腊肉仍然红亮鲜香，保持原汁原味。老腊肉下酒下饭均宜，是北川当地羌族人民在过春节和第二年相当长一段时间里拿来招待亲朋好友的上好食品。近些年来，北川老腊肉已经成为名优土特产品，受到不远万里而来的旅游者的青睐。到四川旅游的外地朋友都喜欢买一点北川老腊肉回去，放在自己家的冰箱里，可以保鲜相当长的时间不变味。想吃的时候就切一点尝尝，这样北川的味道便在唇齿间萦绕不断。本腊肥肠来自北川羌族农家，无论您在全国各地都可以体验羌族的生活，品尝羌族的传统美食物！