

# 年猪 零号土猪

产品名称	年猪 零号土猪
公司名称	武汉金汇鲜商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3
联系电话	17015353999 17015353999

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉金汇鲜商贸有限公司

黑猪肉颜色鲜红，颜色几乎和牛羊肉一样，这与黑猪的日常跑步、跨栏、游泳等运动有关，因为运动量大，肉含氧多，黑猪肉的颜色看起来自然健康。而普通猪肉是传统圈养繁殖的，所以它的肉不富含氧气，颜色看起来也很差。黑猪肉的味道特别香，有明显的油流入口的感觉，瘦肉有嚼劲，这主要是因为黑猪每天以玉米、麦糠等粗粮为主食，再加上大量的运动，使得黑猪肉的肌纤维丰富，吃起来自然好吃，耐嚼。另外，黑猪肉的皮也挺滑嫩的，但不失韧性，美容效果也不错，而普通猪从食材上来说都是比不上黑猪的，营养就更不用说了。

为什么足龄的生态土猪肉更好吃？很多人其实并不知道真正猪肉的味道，因为我们平时吃到的多是简单的蛋白质的味道，而足够日龄的猪肉，具有很多还不能真正化学分离和定义的独特的风味，足龄土猪肉的皮是香和糯的，猪骨是硬和香的，因为钙质等微量元素积累的足够多，排骨等就会有奇妙的风味，猪骨煲出的汤也会有奇妙的骨香味，当然这指的是不喂激素、药物的猪肉。

随着生活水平的不断提高，我们对肉类的品质也有了更高的要求，然而，却常常发现餐桌上的猪肉已经没有了以前的肉味~为了追求经济效益的规模化养殖各类杂交猪品类兴起利用合成饲料喂养催长生长速度快，年猪，抗病力差，肉质松散不好吃，也不健康，人们越来越多地怀念小时候，那种回忆里的猪肉香那种幸福和安心的味道，当人们开始越来越关注肉类的安全、健康和其本真的味道，我们走进大山为家人们找寻。

年猪-零号土猪(推荐商家)由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。武汉金汇鲜商贸有限公司是湖北武汉,猪肉的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在零号土猪

领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创零号土猪更加美好的未来。