

# 恩施零号土猪肉 零号土猪

产品名称	恩施零号土猪肉 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

与三元猪相比，黑猪到底有哪些优势？

口感：黑猪由于品种特性，经常进行室外活动，使得猪肉肉质优良，食用肉质细嫩、熟肉口感劲道儿，肥肉肥而不腻、浓香醇厚，具有浓郁醇香的猪肉原味（能让人想起小时候吃肉的味道）。三元猪大多采取圈养模式，限制了活动空间，使得肉质口感欠佳，为了提升瘦肉率和口感，商家滥用瘦肉精，这也是市场上白猪存在较多的问题之一。黑猪饲养于天然林和人工林、山坡地，恩施零号土猪肉，以野生青绿草嫩叶、嫩芽和根茎、山榛子等为粗饲料，自由采食，定时饲喂水果、蔬菜、米糠、玉米、红薯等，安全无污染的山泉水，活动自由、范围广。

土猪肉在口感上和一般猪肉有什么区别？土猪瘦肉部分吃起来不柴，肥肉比较香。原因是猪肉的香味主要来源于肌间脂肪，只有达到一定的生长周期，肌间脂肪才会沉淀，肉才会香。黑土猪的生长周期一般都是在十一个月以上，而普通的白猪只有几个月的饲养时间，所以黑土猪肉比白猪肉好吃。武汉金汇鲜商贸有限公司深耕恩施地域特色农产品的加工与营销运营，“零号土猪”是公司主导运营的高端鲜肉品牌。

里脊肉：说起里脊肉，相信许多小伙伴们并不陌生，因为我们最喜欢吃的美食中，就有一道叫做糖醋里脊。没错，里脊就是我们要来说的里脊肉，里脊肉是长在猪后面的背部的，这一个肉是完完全全的纯瘦

肉，要是有的小伙伴不喜欢吃肥一点肉，建议这一些小伙伴可以购买里脊肉，一点肥肉都没有。同时这一部分的里脊肉不管是用来水煮或者是用来爆炒，其味道都是特别的好，肉质细嫩，口感也是非常的不错。

恩施零号土猪肉-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一家从事“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“零号土猪”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使零号土猪在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！