

恩施土猪 金汇鲜

产品名称	恩施土猪 金汇鲜
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

土猪肉是什么？土猪是需要一年左右才能养出来，商品白猪只需要4个月左右，另外品种问题，白猪纤维粗，吃起来容易起渣，土猪细腻，含不饱和脂肪酸、氨基酸，营养价值高，重量100公斤左右。这样饲养出来的老猪，皮厚，不肥，很瘦，煮熟后，有香味，让舌尖品尝的美食，这就是土养的猪肉。在零号土猪的生态牧场里，一直沿袭着当地养殖历史悠久的土猪猪种“猫头土杂”的品种繁育，育成后的土猪体型带膘，尖头，臀部肉多，抵抗力强。是名副其实的“走地猪”，更是国家认定的土家原生态优良品种。

17世纪之后，猪肉陆续成为全世界主要肉品，选择猪肉的标准都大约相同。都是浅红，肉质结实，纹路清晰为主。而zui高1级的肉，是瘦肉与脂肪比例恰好，吃起来不涩不油的肉品，其部位约在里肌，大腿，和排骨。之后，如果白色脂肪越多，猪肉肉品等级就越低。不过，若为全脂肪的猪肉，亦可制成猪油。

猪肉的不同部位肉质不同，一般可分为四级。特1级：里脊肉；一级：通脊肉，后腿肉；二级：前腿肉，五花肉；三级：血脖肉，奶脯肉，前肘、后肘。

那么恩施黑猪肉优1品质是如何形成的呢？恩施自治州是崇山峻岭的大山区，沟壑纵横，山清水秀，冬少严寒，夏无酷热，温暖湿润，气候怡人；境内植被生长茂密，恩施土猪，森林覆盖率高，素有鄂西林海、世界硒都、天然氧吧、华中药库和祖国三大后花园之一的美誉。在优美的自然环境条件下养殖的恩施地方良种土猪，以舍牧结合的饲养方式喂养，在育肥前期以放牧为主。采食天然无污染的野果、草根、中草药植物以及各种天然野生昆虫、蚯蚓、蚂蚁、蚂蚱、牧草种子等，回圈后再补喂精料。体重达到50公斤以上转入圈养催肥，育肥阶段用地产的天然饲料，以自家农田自产的本土富硒玉米、大豆马铃薯、红薯、富硒南瓜为原料，同时辅以富硒蔬菜、富硒菊苣牧草，精粗搭配传统喂养。恩施黑土猪生长周

期至少10个月以上，养殖过程中杜绝任何人工激素，工业饲料、吃富硒食材、喝高山泉水、吸新鲜空气，漫山遍野的树林、草地都是它们的活动场地！长年累月的野外“土”生活，使得身体变得越来越壮硕、骨骼越来越粗壮、营养价值也越来越高。恩施土猪-金汇鲜由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”选择武汉金汇鲜商贸有限公司，公司位于：武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3，多年来，零号土猪坚持为客户提供好的服务，联系人：艾女士。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。零号土猪期待成为您的长期合作伙伴！