内蒙古特产/科尔沁风干牛肉/大罕御用牛肉干

产品名称	内蒙古特产/科尔沁风干牛肉/大罕御用牛肉干
公司名称	新城区牧羊奶食品经销部
价格	70.00/包
规格参数	原产地:内蒙古 品牌:科尔沁 卫生许可证:QS150504016545
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市新城区西马路
联系电话	86 471 6952512 15848930104

产品详情

原产地	内蒙古	品牌	科尔沁
卫生许可证	QS150504016545	产品标准号	Q/NKNY08
净重	500（g）	保质期	270（天）
生产厂家	内蒙古科尔沁牛业	肉类品种	牛肉制品
制作方式	风干	真空包装	是
储藏方法	阴凉处	绿色食品	否
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	否		

特点：无论从工艺，到肉质选料。西门塔尔 ” 牛8%最适合做牛肉干的部分。再从食品安全。整个流程都是好之又好，吃科尔沁风干牛肉非他为不二选择。

内蒙古科尔沁牛业股份有限公司坐落在幅员辽阔的科尔沁草原腹地——内蒙古通辽市。在今年的7、8月份，公司顺利的完成了北京2008年奥运会的供应任务，从而也赢得了2008年北京奥组委的认可，成为了奥运会和残奥会的牛肉供应商

科尔沁风干牛肉是科尔沁草原上流传千年的美食，在神秘工艺的处理过程中，完整保存草原牛肉丰富营养的同时更降低牛肉中的水份和脂肪。凝结和浓缩牛肉的本色香味，食用起来不但营养健康，更是美味无比，在原料上，只精选中国最优质肉牛之一“ 西门塔尔 ” 牛8%最适合做牛肉干的部分，品质更是精中显精。风干肉干是最具蒙古族特色的食品之一。相传，早在成吉思汗建立蒙古帝国时期，蒙古族骑兵正是以携带方便的风干牛肉干为粮，征服欧亚大陆。随着社会的进步及餐饮文化的发展，传统风干牛肉干的制工作艺有了质的飞跃。风干牛肉干采用大草原黄牛的新鲜精肉精制而成，色香味型上乘，营养极为丰富，因此成为最受大众喜爱和放心的佳肴极品

牛肉干，又叫内蒙牛肉干、内蒙风干牛肉、风干牛肉。是内蒙古特产，被誉为成吉思汗的行军粮。

内蒙是草原文化的发源地。800多年前，一代天骄成吉思汗伐兵西征，途中为减少军队的辎重，把牛肉风

干后食用。既方便携带又保留了牛肉中所含的各种营养物质，被誉为“ 成吉思汗的军粮 ”。

牛肉干的营养：

能量550千卡；蛋白质45.6克；脂肪40克；碳水化合物1.9克；胆固醇120毫克；硫胺素0.06毫克；核黄素0.26毫克；烟酸15.2毫克；钙43毫克；磷464毫克；钾510毫克；钠412.4毫克；镁107毫克；铁15.6毫克；锌7.26毫克；硒9.8微克；铜0.29毫克；锰0.19毫克。

以上数据参考自中国疾病预防控制中心营养与食品安全所所著的《中国食物成分表(2002)》。

牛肉干的保存：

散干正常存放就可以，在低温、风干、干燥处。

特别注意不能存放于阴潮的地方，所以很不建议冰箱保存，因为冰箱内有潮气，会加速牛肉干长毛变质。

牛肉干肉质鲜美 极具地方特色 高营养 低脂肪 让人百吃不厌