

内蒙特产, 草原笨牛, 烤制精品风干牛肉干

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 内蒙特产, 草原笨牛, 烤制精品风干牛肉干 |
| 公司名称 | 李惠兰 (个体经营) |
| 价格 | 30.00/包 |
| 规格参数 | 原产地:内蒙古 品牌:草原笨牛 |
| 公司地址 | 中国 内蒙古 呼和浩特市赛罕区 内蒙古呼和浩特市赛罕区地质南街丽景小区4号楼 |
| 联系电话 | 86 0471 6915424 13191420978 |

产品详情

| | | | |
|-------|----------------------------|-------|---------------|
| 原产地 | 内蒙古 | 品牌 | 草原笨牛 |
| 卫生许可证 | 内卫食证字 (2009) 第093 00920 | 产品标准号 | DB15/432-2006 |
| 净重 | 250 (g) | 保质期 | 270 (天) |
| 生产厂家 | 内蒙古通辽市蒙特食品有 限公司 | 肉类品种 | 牛肉制品 |
| 制作方式 | 烧烤 | 真空包装 | 是 |
| 储藏方法 | 低温冷藏 | 售卖方式 | 包装 |
| 特产 | 是 | 有机食品 | 是 |

草原笨牛烤制精品风干牛肉干 (独立真空包装)

生产厂家:内蒙通辽市蒙特食品有限公司食用方法:直接食用

食品重量:250克一包储存方法:勿置于阳光直射及高温潮湿处.保质期:9个月

温馨提示:用手撕成一条一条的吃,会吃着更爽哦!

草原笨牛系列风干牛肉干,是牛肉经风干后在烤制而成,水份蒸掉70%以上,制作工艺复杂,成本高,所以售价较高,但绝对是、特超所值,是您休闲旅游,馈赠之佳品

草原笨牛系列牛肉干，建议您在食用时，把肉干用手撕成小条，慢慢咀嚼，体验丝丝肉香

内蒙古科尔沁大草原，是天然的草牧场。水草丰美，牛羊肥壮，草原牧民自古就有晾晒牛肉干习俗，将新鲜的牛肉，在通风的环境中晾晒4--5个月，然后再用特殊的工艺进行处理，使得香味凝结，口味独特，浓香无比。

“草原笨牛”牌风干牛肉在蒙古风干肉的基础上，广招饮食文化名人，经本厂技术人员的努力研发，以传统工艺方法的精髓，采用草原笨牛精选牛肉，经秘方腌制、风干而成。它即保持了传统蒙古风干肉的优点，又开拓了其鲜美香馥的特色，使风干牛肉的纯真纯正达到了巅峰。既是具有传统工艺风味又适合现代人食用的纯正草原牛肉食品。“草原笨牛”风干牛肉的肉质纯正，口感香醇余香久远的特点倍受草原和全国各地人士的青睐。

【味道】原味（传统风味，肉质鲜美，软硬适中，咸淡适中，香气

袭人，营养丰富，）

【配料】精选科尔沁大草原纯正黄牛腿肉

【包装】真空包装，保留了刚出锅的美妙滋味！**【贮藏方法】**平时放在通风干燥处，避免阳光直射，可放冰箱里冷冻

【工艺流程】精选科尔沁草原排酸黄牛肉（精肉），改刀完毕味口后在通风环境中悬挂晾干，使牛肉中的水份散失，香味凝结，后油炸或烤制而成。因牛肉需晾晒很久，故损耗较大，约3斤鲜肉制成一斤牛肉干！

【注意事项】1、天气转暖，开封后冰箱冷藏，请尽早食用，以免水份散失，变干发硬。

2、肉干制品因牛肉部位不同，所以本牛肉干为自然均匀形状。

【产品特点】风干牛肉干，是一种低脂肪、高蛋白的蒙古族风味食品。风味独特，外焦里嫩，色、香、味俱全，是旅游野餐，赠朋待客之上品。