

# 黑兔 2.5斤左右（宰杀后）酒店/饭店/农庄/土鸡鸭

产品名称	黑兔 2.5斤左右（宰杀后）酒店/饭店/农庄/土鸡鸭
公司名称	永春县玉斗镇家佳生态农场
价格	面议
规格参数	品种:永春黑兔 产地/厂家:永春县家佳生态农场 用途:食用
公司地址	永春县玉斗镇玉斗村66号
联系电话	86 595 23942416 13559072596

## 产品详情

产品名称：永春黑兔标准净重：2.5斤左右（宰杀后）饲养周期：一年左右产品价格：150元/只包装：真空包装加冰块保鲜运输方式：顺风快递（仅限福建省内销售）或客运

1、产品特征：黑耳、黑眼、黑爪、黑毛、黑尾巴。

2、营养价值：【四高三低】

四高：高蛋白、高赖氨酸、高消化率、高烟酸。

三低：低脂肪、低胆固醇、低热量。

该兔肉性凉味甘，质地细嫩，味道鲜美，营养丰富，素有“保健肉”、“荤中之素”、“美容肉”、“百味肉”等美称。与其它肉类相比较，兔肉具有很高的消化率(可达85%)，食后极易被消化吸收，这是其他肉类所没有的。每年深秋至冬末间味道更佳。

3、食疗功效：

(1) 兔肉味甘、性凉，入肝、脾、大肠经；具有补中益气、凉血解毒、清热止渴等作用；(2) 可治热气湿痹、止渴健脾、凉血、解热毒、利大肠；

(3) 兔肉富含大脑和其他器官发育不可缺少的卵磷脂，有健脑益智的功效；

(4) 经常食用兔肉，可保护血管壁，阻止血栓形成，对高血压、冠心病、糖尿病患者有益处，并增强体质，健美肌肉，它还能保护皮肤细胞活性，增加皮肤弹性；

(5) 兔肉中含有多种维生素和8种人体所必需的氨基酸，含有较多人体最易缺乏的赖氨酸、色氨酸，因

此，常食兔肉能防止有害物质沉积，让儿童健康成长，助老人延年益寿。

## 永春玉斗生态农业合作社

福建永春玉斗生态农业合作社，坐落于被誉为闽南的西双版纳国家4a级景区-牛姆林往县城方向15km永春县玉斗镇，地处高山僻野，树木葱郁，山泉甘醇。本社有员工10人，加盟农户50多户。

养殖种类有永春白番鸭，德化黑鸡，土鸡，土鸡蛋，绿壳鸡蛋，黑兔，黑豚等。本社注重于中草药防病技术研究,解决长久以来养殖肉类动物抗生素抗病毒等西药药残对人类的危害；本社也注重白蚁繁殖培养技术的开发研究，以此养殖出的珍禽品质独具一格，深受广大消费者的好评。

种植种类有永春佛手茶，安溪铁观音，永春芦柑等。本社利用所养殖的动物粪便种植的佛手茶，铁观音，芦柑等，不施加任何化学肥料，不用任何化学农药防虫，而采用“茶果树下放养禽类，禽类吃茶果山里的杂草及茶果树上的昆虫，珍禽粪给茶果树当肥料”的生态循环方法，如此一举多得，所产的茶叶绝对有机天然，品质上乘；所放养的禽类肉质独具一格.....

本社寻招全国各地代理商，常年向全国各地供应：麻鸡、五黑鸡、绿壳蛋鸡、德化黑鸡、土鸡、土鸡蛋、黑兔、黑豚、永春佛手茶、安溪铁观音、永春芦柑。本社本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

tel:0595-23942416 13559072596 qq;271899011

add:福建省永春县玉斗镇玉斗村

本产品的品种是永春黑兔，产地/厂家是永春县家佳生态农场，用途是食用，体重是2.5斤左右（宰杀后）（g），成活率是95（%），屠宰率是70（%），腹脂率是10（%），饲料转化率是20（%）