

批售优质法国朗德鹅量大从优，欢迎选购。

产品名称	批售优质法国朗德鹅量大从优，欢迎选购。
公司名称	鱼台县有斌养鹅专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:法国朗德鹅 品牌:法国朗德鹅 产地/厂家:济宁鱼台县
公司地址	鱼台县谷亭镇王子亮村西
联系电话	15362875941 13325192000

产品详情

朗德鹅不是普通的肉鹅，而是专家推崇的肥肝型专用鹅，以提取鹅肥肝和制取肥肝酱为主体。其用途大体可概括为：肝用、肉用、加工用、药用。其经济价值，食用价值，营养价值远远高于普通的肉鹅。鹅肉鲜嫩味美，营养丰富，且具有低脂肪，低胆固醇的特点，因此其鹅肉制品均优于中国的白鹅。国际市场鹅肉的需求量明显呈增长趋势，东南亚、俄罗斯、中亚各国、中东伊斯兰国家都喜欢吃鹅肉。在欧洲，鹅肉价高于鸡肉价2-3倍，法国、德国则高于3.5倍。鹅血、鹅胆、鹅掌黄皮、鹅肝经深加工，可制成多种抗癌、保健药物和抗生素物及医用化工原料。鹅羽绒可制成风靡全球的防寒保暖绒衣、绒被。朗德鹅肥肝不是普通鹅肝。朗德鹅肥肝质地鲜嫩，味美独特，营养丰富，肥肝中含有大量对人体有益的不饱和脂肪和多种维生素，最适于儿童和老年人食用，在国际上是珍贵的畅销营养美食品。朗德鹅肝含脂量高达60-70左右，其脂肪酸组成：软酸21-22%，硬脂酸11-12%，亚油酸1-2%，16稀酸3-4%，肉豆蔻酸1%，不饱和脂肪酸65-68%，每100克肥肝中卵磷脂含量高达4.5-7克，脱氧核糖核酸和核糖核酸9-13.5克。不饱和脂肪酸可降低人体血液中胆固醇的含量。“卵磷脂”是当今国际市场保健药物和食品中必不可少的重要成份，它具有降低血脂，软化血管，延缓衰老，防治心脑血管疾病发生的功效；而且亚油酸为人体所必需，且在人体内不能合成。由于鹅肥肝含有诸多对人体健康有利的元素，是欧美飞行员每餐必备的食品，所以被誉为世界“绿色食品之王”。

本产品的品种是法国朗德鹅，品牌是法国朗德鹅，产地/厂家是济宁鱼台县，用途是肉鹅，体重是4000（g），成活率是90（%），屠宰率是90（%），腹脂率是70（%），饲料转化率是50（%），羽绒产量是3000（g），含绒量是80（%）