

金华火腿 金字火腿 中国名牌 低盐礼盒3.78

产品名称	金华火腿 金字火腿 中国名牌 低盐礼盒3.78
公司名称	浙江东如食品有限公司
价格	538.00/件
规格参数	品牌:金字 净重:37800 (g) 保质期:365 (天)
公司地址	中国 浙江 金华市 金华迪尔路511号
联系电话	86 0579 13857991707 13857991707

产品详情

品牌	金字	净重	37800 (g)
保质期	365 (天)	等级	一级
原产地	金华	生产厂家	金字
真空包装	是		

【产品名称】：3.78kg低盐火腿经典高档礼盒

【净重】：3.78 (不含包装重量)

【保质期】：一年

【生产日期】：厂家直销 择近期发货

【产地】：浙江省金华

【制造商】：金字火腿股份有限公司

[宝贝介绍]

[食用方法]

食用火腿前应该注意以下问题： 1、火腿在烧食之前，如果是已经切好的零块，要洗净、去皮、去骨，削去肉面油污和脂肪上有哈喇味的部分。（长时间不食用，请打开真空袋，挂阴凉处通风） 2、食用整只火腿时，最好从当中切开，先吃上方、中方，然后再吃其他部位。有的人不懂，先吃油头，而油头是火腿中最差的部位，加上食用方法不当，当然是越吃越乏味。等油头吃完了，再吃中方、上方时，

由于保管不善等原因，中方和上方可能已经产生了哈喇味，结果是整只火腿的味道都不好了。 3、火腿切片时，要越薄越好，不能顺着肉的纤维切，要横着把纤维切断，否则就会感到肉老而塞牙。也有的人把火腿切成像红烧肉一样的大块或厚片，食用时肉老、味差。 4、金华火腿和如皋火腿切忌炒食，也切忌用酱油、辣椒、茴香、桂皮等调味品。这些浓味会冲淡或压倒火腿特有的清香。 5、火腿的食用方法：我国有精湛的烹调技术，对火腿的食用方法也颇为讲究。由于各地的口味不同，火腿的吃法多种多样。既可以单独烧食，也可配以其他食品如蔬菜、水产品等烧食；既可作菜肴，也可作糕点、糖果的配料。食用方法有炖、蒸、炒和烧汤等。

【火腿质量保真】

很多买家问，为什么你的火腿比超市便宜约20-30%，本店采用薄利多销的原则,并保证所售产品均为专卖店真品假1罚万

【签收环节注意】

请您在签收包裹之前，一定要先打开检查！在签收之前出现任何问题我们都坚决负责到底！但是签收之后出现的缺货或者产品损坏情况！我们实在无能为力！如果发现有任何问题请不要签收，并及时与我们联系

【真空包装破损】

运输中会有包装漏气的情况，有这种情况是由于产品运输可能受到外力挤压所造成的，您只要立即拆开清洗便可，因为产品本身就是腌制的，所以这种情况不会对产品本身的肉质和口味造成影响！请放心食用！如果需要调换，来回邮费需买方自理，敬请理解！

声明：作为卖家，我们是完全没有必要发有破损等问题的产品给买家的，因为在厂家都是给我们做调换的，我们不必去惹那些麻烦呢?在外包装没有出现破损严重或纸箱变形严重的情况下，若包内食品出现真空包装漏气等个别情况，属于正常运输过程发生的，发生机率虽然是非常小的，我们可以保证里面的质量是没有问题!请您放心食用!

【火腿等级】特一级

【真假鉴别】现在市场上假冒“金华”火腿较多，消费者购买时务必认清“金华”火腿的商标标识和“金华”火腿特有印讫及字样。

一、火腿包装应有“金华”火腿商标字样、浙江省食品有限公司监制和定点生产企业名称等标识。二、“金华”火腿皮面有不易磨掉的印讫，上面有“浙江省食品有限公司监制”、“金华火腿”和生产厂家编号、兽医印讫等。三、分割系列小包装“金华”火腿：在包装上印有“浙江省食品有限公司制”并贴有“金华”火腿注册商标标识的激光防伪标志。

2011年3月最新出厂日期

