

# 野山笋牛肉五香味 时缘休闲食品

产品名称	野山笋牛肉五香味 时缘休闲食品
公司名称	南江县时缘食品加工厂
价格	4.00/袋
规格参数	品牌:时缘休闲食品 品种:野山笋牛肉 口味:五香味
公司地址	中国 四川 巴中市 南江县长赤镇乐园路
联系电话	86-08278171408 13608242878

## 产品详情

品牌	时缘休闲食品	品种	野山笋牛肉
口味	五香味	原产地	四川

本产品将野山笋与鲜牛肉完美的结合在一形成了一种荤素搭配的特风味，既能突出笋子的脆，鲜等，又能使牛肉不油腻。

### 野山笋牛肉（五香味）

配料表：天然野山笋、鲜牛肉、白糖、食盐、植物油、味精、胡椒、生姜、料酒、天然香辛料。

食用添加剂：红曲红、柠檬酸。

### 野山笋牛肉（泡椒味）

配料表：天然野山笋、鲜牛肉、泡山椒、白糖、食盐、植物油、味精、胡椒、生姜、料酒、天然香辛料。

食用添加剂：红曲红、柠檬酸。

### 野山笋牛肉（香辣味）

配料表：天然野山笋、鲜牛肉、白糖、食盐、植物油、味精、胡椒、生姜、料酒、海椒、天然香辛料。

食用添加剂：红曲红、柠檬酸。

## 灯影羊肉

时缘食品加工生产的产品

该产品根据灯影牛肉演变而来

有麻辣及香油味

南江黄羊肉具有“三高两低一细一强一丰富”等特点，即高蛋白质、高热能值、高产肉率、低脂肪、低胆固醇、肌纤维细、适口性强、氨基酸含量丰富。

- 1、蛋白质含量高 在放牧条件下,鲜肉粗蛋白质平均为20.10%.其中8月龄羊肉较高,为20.60%.
- 2、热能值高每kg含热能值平均为22.77兆焦,其中6月龄羊肉较高为22.96%兆焦.
- 3、净肉率高在全放牧条件下,净肉率平均为32.09%,"放牧+补饲"条件下净肉率为33.12%,各部肌肉产量占胴体重分别为72.11%和72.44%.
- 4、脂肪率低南江黄羊肉质粗脂肪含量4月龄为1.33%,8月龄为1.78%比绵羊肉低15个以上百分点.
- 5、胆固醇含量低南江黄羊肉含胆固醇比猪肉,牛肉,鸡肉,鱼肉低,每100g鲜羊肉含胆固醇40.23mg.
- 6、肌纤维细嫩  
南江黄羊肉肌纤维直径在29-42um之间,8月龄羊肉的肌纤维平均为34.13um,4月龄为33.2um.
- 7、口感好 南江黄羊肉质细嫩鲜美,色泽红润,无膻味,口感好,口味极径,极易消化吸收,是上等的肉类食品.