

# 陕西腊牛肉 陕西 西府牌

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 陕西腊牛肉 陕西 西府牌                                |
| 公司名称 | 北京麻宗昌食品销售中心                                 |
| 价格   | .00/个                                       |
| 规格参数 | 原产地:陕西<br>品牌:西府牌<br>卫生许可证:陕凤卫食字(2006)第1120号 |
| 公司地址 | 中国 北京市朝阳区<br>北京市朝阳区王四营乡 官庄村2号               |
| 联系电话 | 86 010 85472411                             |

## 产品详情

|       |                   |       |                |
|-------|-------------------|-------|----------------|
| 原产地   | 陕西                | 品牌    | 西府牌            |
| 卫生许可证 | 陕凤卫食字(2006)第1120号 | 产品标准号 | Q/SSFHS01-2005 |
| 净重    | 300g(g)           | 保质期   | 10个月(天)        |
| 生产厂家  | 陕西凤翔华宇食品有限责任公司    | 肉类品种  | 牛肉制品           |
| 制作方式  | 蒸煮                | 真空包装  | 是              |
| 储藏方法  | 常温.避热             | 绿色食品  | 否              |
| 售卖方式  | 包装                | 特产    | 是              |
| 有机食品  | 是                 |       |                |

腊牛肉的“腊”，不是“辣”。也不是四川硬硬的生的腊肉。它是陕西清真的一种独特做肉方法。肉是开袋即食的，味道么？相信你吃了还想吃哦！过节买点送亲戚朋友，会有异想不到的效果！！腊牛肉选料精细，工艺讲究，辅料齐全，火功得当。卤煮出的肉，色泽红润，质地酥烂，香醇可口，是佐餐下酒良菜，也是馈赠亲友佳品。本品采用优质牛肉，配以十余种天然调味料，秉承祖传工艺结合现代科学配方精制而成。其肉质酥烂，色泽红润，气味香荃，鲜咸不柴，膘肉分明，香醇可口，是您居家旅游、馈赠宾朋之上等佳品。