

腊肉批发 义乌国荣舌尖上的腊味 农家腊肉批发

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 腊肉批发 义乌国荣舌尖上的腊味 农家腊肉批发 |
| 公司名称 | 义乌市国荣食品有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 义乌市佛堂镇培德路89号 |
| 联系电话 | 13566971082 13566971082 |

产品详情

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

酱肉类

肉经食盐、酱料(甜酱或酱油)腌制、酱渍后，再经脱水(风干、晒干、烘干或熏干等)而加工制成的生肉类制品，食用前需经煮熟或蒸熟加工。酱肉类具有独特的酱香味，肉色棕红。酱肉类常见有清酱肉(北京清酱肉)、酱封肉(广东酱封肉)和酱鸭(成都酱鸭)等。

风干肉类

肉经腌制、洗晒(某些产品无此工序)、晾挂、干燥等工艺加工而成的生肉类制品，食用前需经熟化加工。风干肉类干而耐咀嚼，回味绵长。常见风干肉类有风干猪肉、风干牛肉、风干羊肉、风干兔和风干鸡等。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享腊肠的功效与作用

腊肠俗称香肠，腊肉厂家批发，是指以肉类为原料，腊肉批发，经切，绞成丁，配以辅料，农家腊肉批发，灌入动物肠经发酵、成熟干制成的肉制品，是我国肉类制品中品种的一大类产品。

腊味礼盒之腊肠可分为三大类：生抽肠，又名“白油肠”；老抽肠及鸭或猪肝肠(统称润肠)。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，土猪腊肉批发，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

优质腊肠腊肠色泽红润、瘦肉粒呈自然红色或枣红色；脂肪雪白、条纹均匀、不含杂质；手感干爽、腊衣紧贴、结构紧凑、弯曲有弹性；切面肉质光滑无空洞、无杂质、肥瘦分明、手质感好，腊肠切面香气浓郁，肉香味突出。

腊肉批发-义乌国荣舌尖上的腊味-农家腊肉批发由义乌市国荣食品有限公司提供。腊肉批发-义乌国荣舌尖上的腊味-农家腊肉批发是义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：毛经理。