

六安胜缘皖西大白鹅 冷盘佐餐皖西大白鹅报价

产品名称	六安胜缘皖西大白鹅 冷盘佐餐皖西大白鹅报价
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

皖西白鹅的优点有哪些?

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

皖西白鹅的优点有哪些?

- 1.皖西白鹅早期生长发育快，在农村粗放饲养条件下，30日龄体重可达1.5公斤以上，60日龄3~3.5公斤，90日龄4.5~5.5公斤，成年公鹅平均体重6.8公斤，最大公鹅可达9.5公斤，母鹅平均体重5~6公斤。
- 2.皖西白鹅觅食力强，耐粗饲，以草为主，耗料少。
- 3.皖西白鹅肉质好，制作“烤鹅”和“腊鹅”，鲜嫩可口，风味独特，尤以鹅掌最受人们青睐。
- 4.皖西白鹅羽绒产量高，一只鹅每年能拔绒300~500克，绒朵大，弹性好，保暖性能强，羽绒出口占我国出口量的10%。
- 5.皖西白鹅鹅皮可鞣制裘皮，柔软蓬松，保暖性好。每平方米重量仅有700克左右，是制作服装、工艺品等的好材料。
- 6.皖西白鹅繁殖快，适应性强，耐寒耐热，抗病力强。
- 7.皖西白鹅体态高昂，叫声宏亮，对陌生人常追啄不放，可为农户看门守院。

皖西白鹅的缺点有哪些?

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

皖西白鹅的缺点有哪些？

- 1.皖西白鹅产蛋量较低，可探索其与高繁殖性能品种(系)杂交育种的途径，培育高产配套品系。
- 2.皖西白鹅养殖总量不够大。白鹅养殖是白鹅产业的基础，只有白鹅养殖达到批量规模，白鹅产业才能发展壮大。近年来，虽然皖西白鹅产业得到了持续快速发展，饲养规模、技术有了一定的提升，但饲养规模和量上都还不够大。
- 3.皖西白鹅规模养殖资金数额较大。规模养鹅启动资金和周转资金一般数额较大，因此，资金问题已制约了大多数规模养殖户的快速发展。
- 4.皖西白鹅附加值不够高。皖西白鹅鹅肉加工大都是腌制成咸鹅，周口皖西大白鹅报价，整只出售。鹅肉产品以初级产品为主，加工粗放，技术落后、产品水平档次低，正宗皖西大白鹅报价，基本无附加值，大别山特产皖西大白鹅报价，而且随着经济发展和生活水平的提高，人们会更加注重科学饮食，健康饮食。鹅肉产品的这种极其粗放的加工方式影响了皖西白鹅产品最1大价值的实现。同时，鹅绒深加工也不够，主要局限在初级产品销售，冷盘佐餐皖西大白鹅报价，缺乏高附加值的鹅绒服被等加工生产，缺乏有竞争力的品牌。

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

皖西白鹅的品种特征和性能

（一）皖西白鹅的体型外貌特征

1. 外貌特征 皖西白鹅体型中等，体态高昂，颈长、呈弓形，胸深广，背宽平。全身羽毛洁白，部分鹅头顶部有灰色羽毛。部分鹅枕部生有球形羽束，俗称“凤头鹅”。少数个体颌下有咽袋，俗称“牛鹅”。肉瘤呈橘黄色，圆而光滑，无皱褶。喙呈橘黄色，喙端颜色较淡。虹彩呈蓝灰色。胫、蹼呈橘黄色。

皖西白鹅的公鹅体形高大雄壮，颈粗长、有力，肉瘤大、颜色深，喙较宽长。母鹅颈较细且短，肉瘤较小且颜色较淡，腹部轻微下垂。产蛋期间腹部有一条明显的腹褶，高产鹅的腹褶大而接近地面。雏鹅绒毛呈淡黄色。

六安胜缘皖西大白鹅-冷盘佐餐皖西大白鹅报价由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！