

# 国荣腊味不含防腐剂 腊肉厂家批发 浙江腊肉批发

产品名称	国荣腊味不含防腐剂 腊肉厂家批发 浙江腊肉批发
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

一般冬季温度较低、湿度也不大，如果打算两星期内吃完，而室内气温又低于摄氏20度、湿度低于60%，便可以不用放进冰箱，只要放在通风、阴凉的地方便可。

如果需要长时间保存，可先将腊味进一步烤干、晒干，用保鲜袋按一次食用份量封装，放于冰箱冷冻室内储存，一般可存放六个月。但尽管如此，还是建议大家尽早食用。

由于腊肉需要干燥的环境，因此不适合在冰箱冷藏室中保存。冷藏室中常有蔬菜水果等食物，湿度较大，容易导致腊味霉变。腊味如果只是表面出现少许霉变，可以用温水擦干净后放通风处晾晒；如果霉变较多，就不建议食用。

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

咸肉类咸肉又称腌肉，是原料肉经腌制加工而成的生肉类制品，腊肉批发商，食用前需经熟制加工。其主要特点是成品肥肉呈白色，瘦肉呈玫瑰红色或红色，具有独特的腌制风味，味稍咸。常见咸肉类有咸猪肉、咸羊肉、咸水鸭、咸牛肉和咸鸡等。

义乌国荣食品有限公司，腊肉厂家批发，以各式腌腊肉制品生产为主，腊肉批发价格，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

主色泽淡红拣腊肠不同拣鱼，浙江腊肉批发，并不是颜色越红就代表越新鲜。新鲜猪肉色泽淡红，经晒后的腊肠也是肉色，那些颜色太红的

腊肠只是用人造色素染成，食多不健康。肉质弹手很多人以为经晒过了的腊肠肉质会变硬，其实只要是新鲜猪肉制的腊肠，无论是半肥瘦还是全瘦，摸来都应该有弹性。

国荣腊味不含防腐剂(图)-腊肉厂家批发-浙江腊肉批发由义乌市国荣食品有限公司提供。义乌市国荣食品有限公司（[www.ywgrsp.com](http://www.ywgrsp.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！