

腊香肠批发 四川香肠批发 腊肉批发就找义乌国荣

产品名称	腊香肠批发 四川香肠批发 腊肉批发就找义乌国荣
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】

国荣食品与您分享腊肠的功效与作用

腊肠俗称香肠，是指以肉类为原料，经切，绞成丁，配以辅料，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，腊香肠批发，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，香肠腊肠批发，以各式腌腊肉制品生产为主，香肠批发价，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】

国荣食品与您分享脂肪酸败的预防措施从生产过程控制

尽量用新鲜肉为原料，生产用肥膘尽量使用硬度较大的背膘而不是用腹膘以及碎膘；注意控制烫膘温度及时间，严格按照工艺执行，做到现烫现用尽量避免过夜使用；不要过渡搅拌，灌装机速在可能情况下不要调得太高。

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

鸭肉，人们经常食用除能补充人体必需的多种营养成分外，还可祛除暑热，保健强身，对患有痲热骨蒸，四川香肠批发，食少便干，水肿，盗汗，咽干口渴，女子经血少等病症者尤为适宜。

鸭肉中的脂肪酸熔点低，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗神经炎。

腊香肠批发-四川香肠批发-腊肉批发就找义乌国荣(查看)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）是一家从事“腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“国荣”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使国荣食品在腌、腊肉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！