

腊肠腊肉生产商 腊肠 义乌国荣腌腊制品厂家

产品名称	腊肠腊肉生产商 腊肠 义乌国荣腌腊制品厂家
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

腌肉是用盐腌制的，又叫渍肉、盐肉、咸肉；是四川省1982年咸肉评比中的省优产品；其产品特点：外观清洁，刀工整齐，肌肉坚实，腊肠生产厂家，表面无粘液，切面的色泽鲜红，肥膘稍有黄色。具有咸肉固有的风味。

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

中国腊肠约创制于南北朝以前，始见载于北魏《齐民要术》的“灌肠法”，其法流传至今。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）。

腊肠为广东、香港和南方其他地区常见的食品，腊肠，是把猪肉放入用猪小肠制成的肠衣，腊肠批发，经过压缩、脱水及晒干等程序而成。

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

腊肉是中国饮食文化史上的独有的一种产物，流行于四川蜀地一代，也是中华文明不可或缺的一种饮食文化，腊肉就是其中之一，但是腊肉它是腌制的一种食品，而且看起来色泽鲜美，腊肠腊肉生产商，特别的有食欲感，而且切成片的腊肉具有一定的光泽，特别的有嚼劲

腊肠腊肉生产商-腊肠-义乌国荣腌腊制品厂家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）为客户提供“腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”等业务，公司拥有“国荣”等品牌。专注于腌、腊肉等行业，在浙江金华有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：毛经理。