

云南特级牛肝菌（散装干货）

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 云南特级牛肝菌（散装干货） |
| 公司名称 | 昆明梵塔西商贸有限公司 |
| 价格 | 350.00/千克 |
| 规格参数 | 产地/厂家:云南 品种:牛肝菌 种类:干牛肝菌 |
| 公司地址 | 昆明市西山区兴苑路兴隆小区二期1幢A-6号商铺 |
| 联系电话 | 86 0871 7372473 15287189581 |

产品详情

| | | | |
|-------------|------------|----------|-----------|
| 产地/厂家 种类 | 云南 干牛肝菌 | 品种 等级 | 牛肝菌 特级 |
|-------------|------------|----------|-----------|

牛肝菌（俗称“羊肝菌”）是牛肝菌科和松塔牛肝菌科等真菌的统称，除少数品种有毒或味苦而不能食用外，大部份品种均可食用。云南牛肝菌资源丰富，其中著名的有白、黄、黑等优良牛肝菌可供食用。白牛肝菌，生长于海拔900米~1200米之间的松栎混交林中，或砍伐不久的林缘地带。生长期为每年5月底至10月中，雨后天晴时生长较多，易于采收。黑牛肝菌味道鲜美，营养丰富，云南各族人民群众都喜欢采集鲜菌烹调食用。此外，还可切片干燥，加工成各种小包装的黑牛肝菌，用来配制汤料或做酱油浸膏。

别名：白牛肝菌、大脚菇、黄莽巴美味牛肝菌，又称大脚菇白牛头，菌肉肥厚，细嫩洁白，营养丰富，味微酸而香甜可口，干制品香味突出，为世界性著名的优质食用菌。此外，还有黑牛肝、乳牛肝等均可入食。

牛肝菌富含蛋白质、碳水化合物、维生素及钙、磷、铁等矿物质，牛肝菌是珍稀菌类，香味独特、营养丰富，菌体较大，肉肥厚，柄粗壮，食味香甜可口，营养丰富，是一种世界性著名食用菌。据分析，100g干品中含蛋白质20.2g，碳水化合物64.2g，热量338千卡，灰分4.0g，ca23mg，p500mg，fe50mg，核黄素3.68mg。

本公司长期供应各种规格的优质牛肝菌，欢迎有意者联系，洽谈。