

## 腊肉礼盒 腊肉礼盒包装 国荣食品

产品名称	腊肉礼盒 腊肉礼盒包装 国荣食品
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，腊肉礼盒批发，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，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

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

熏好的腊肉，表里一致，腊肉礼盒包装，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥不腻口，腊肉礼盒装，瘦不塞牙，不仅风味独特，腊肉礼盒，而且具有开胃、去寒、消食等功效熏腊肉能。湖北腊肉保持了色、香、味、形俱佳的特点，素有“一家煮肉百家香”的赞誉。

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】

国荣食品与您分享制作要诀

1. 猪肉宜选皮落肥瘦相连的后腿肉或五花三层肉；
2. 熏料上若加桔皮少许，腊肉香味更加浓郁；
3. 需准备松柏木屑54克、干果壳54克作熏料用。
4. 必须要符合气候条件。老人常说冬至后即可做腊肉。（其实只要是温度到达0-8度左右即可做）

腊肉礼盒-腊肉礼盒包装-国荣食品(推荐商家)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](http://www.ywgrsp.com)）是浙江金华,腌、腊肉的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在国荣食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创国荣食品更加美好的未来。