

# 切片火腿 金宏火腿质量保证 切片火腿多少钱一斤

产品名称	切片火腿 金宏火腿质量保证 切片火腿多少钱一斤
公司名称	金华市金宏火腿食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	金华市金东区曹宅镇
联系电话	13967440526

## 产品详情

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：

金华火腿即以色、香、味、形“四绝”驰名中外，早在清朝就已远销日本和东南亚各国。曾在1915年巴拿马国际商品博览会上荣获商品质量特别奖。从上世纪三十年代的时候开始，金华火腿又进而畅销英国和美洲等地。

金华火腿色泽鲜艳，纯精火腿500g，红白分明，瘦肉香咸带甜，肥肉香而不腻，美味可口；内含丰富的蛋白质和脂肪，多种维生素和矿物质。

金华金宏火腿食品厂专业生产、销售为一体的企业，切片火腿厂家，欢迎您的来电咨询。

【金工正宗火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿是用两头乌做的

金华猪又称金华两头乌和义乌两头乌，具有成熟早，肉质好，切片火腿，繁殖率高等优良性能，腌制成的“金华火腿”质佳味香，外型美观，蜚声中外。金华猪尾巴较长，比较直，头部和尾部的毛发一般是黑色，体部为白色。

因其头颈部和臀尾部毛为黑色，其余各处为白色，故又称“两头乌”，是全国地方良种猪之一。

金华市金宏火腿食品厂是专业生产、销售加工火腿生产企业，欢迎您的来电咨询！

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：火腿的制作经历八十几道工序。可以讲一下简明流程：鲜猪腿验收、修割腿坯、腌制（腌制间、腿床，切片火腿多少钱一斤，总盐量为鲜腿重的9%~12%，（共六次）、浸腿、洗腿（盖印、次、第2次）、晒腿、整型（若干次）、发酵保管（温度 35 ；相对湿度70%~82%，发酵间）（修干刀、虫害检查）、落架分级、堆叠（翻堆擦油）、成品。注： 质量控制点 切片

火腿-金宏火腿质量保证-切片火腿多少钱一斤由金华市金宏火腿食品厂提供。金华市金宏火腿食品厂（[www.jhjght.com](http://www.jhjght.com)）是一家从事“肉制品（腌腊肉制品）生产”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“金工”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使金宏火腿在火腿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！同时本公司（[www.jghtsp.com](http://www.jghtsp.com)）还是从事金华金工火腿，金华火腿代理，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。