

健康好猪肉—青县天惠农场散养黑猪 国家《绿色食品 畜肉》标准 央视《每日农经》推荐



▲央视《每日农经》栏目摄制组在农场免费录制《长得慢的黑猪不愁卖》节目

健康好猪肉三个标准：

- 一、符合国家《绿色食品 畜肉》标准。
- 二、营养适合健康需要，达到并高于《中国食物成分表》标准。
- 三、好吃，原始味，天然香。

猪肉(惠土、祐康、欣天蓬三个品牌)均达到以上三项标准，并且得到央视农民频道《每日农经》、北京电视台《生活》、沧州电视台《美丽沧州》等栏目的免费推介，受到广大客户的热烈欢迎，堪称健康好猪肉。

生命有时，健康无价，过年吃上绿色肉，全家幸福迎佳节



欣天蓬黑猪肉儿童香肠



黑猪肉手工水饺(蒸熟更好吃)



熟五花肉



黑猪肉腊肠



板油熬制的一级黑猪肉猪油



黑猪肉香肠礼盒



送礼献吉祥，贵在送健康



中国好猪肉精品礼盒



雌雄相伴，自主产蛋。受精卵，健康蛋。



传统年夜饭，老席八大碗。健康全家福，阖家庆团圆。

中华土猪肉的特点

- 1、猪的品种：中华土猪—盘古土猪(东北黑猪)，世界排名第四的优质地方品种。
- 2、喂食饲料：不喂合成料、不喂转基因粮食，不喂有害蔬菜。只喂传统玉米麦麸小米糠、苜蓿黑豆益生菌、南瓜白菜辣椒粉等多种天然营养食料。
- 3、养殖方式：以猪为本，依其猪的天然习性，野外散养，生态环境。夏乘凉，冬晒太阳，大院当中有澡堂。用餐区，排便域分开，拱净土，听音乐，享受动物福利。猪均占地50平方米以上。
- 4、养殖时间：猪自然生长，养殖16个月出栏。
- 5、割猪结扎：为提高肉的品质，仔猪时要作割猪结扎

手术。

- 6、肉质标准：不仅达到安全标准《动物检疫合格证》，还要满足健康标准，符合国家《绿色食品 畜肉》标准。**肉中无激素，无抗生素，无转基因，无反式脂肪酸，无药物残留。**
- 7、肉质外观：皮厚膘肥颜色深，肥肉白，瘦肉枣红，有厚厚的板油。
- 8、剁馅粘刀：剁肉馅粘刀，有滚刀肉，需要加水，越剁越多。
- 9、肉不粘锅：炒菜不放油也不粘锅。
- 10、骨硬不发灰：骨质坚硬，煮熟的骨头保持本色。
- 11、火候要大：煮熟需要火大，砂锅、铁锅文火慢炖2.5小时，营养价值最高(饱和脂肪也转化为不饱和脂肪，转化率可达51%，老人将肉煮烂了再吃，是有道理的)，其他锅，熟透，以香味出来为准。

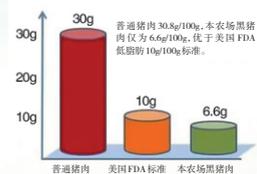
- 12、白水煮肉：不放任何佐料和添加剂，原始肉味，浓郁纯香。一家炖肉，四邻飘香。
- 13、口感味道：原始味，天然香。老年尝到儿时味，少年吃出新感觉。
- 14、营养价值：经北京市营养源研究所检测，其数据对比《中国食物成分表》：**高蛋白，低脂肪，低胆固醇，富含钾镁铁及18种氨基酸。**属于高营养的健康食材。
- 15、作用功效：不仅有温饱的作用，还有食药同源的天然功效(天然生成的食物都有

食药同源的功效，如：猪油在《本草纲目》中是33个药方的配料)。可谓：**经过一年四季，吃遍五谷杂粮。吸收天地精华，贡献营养健康。**

农场黑猪肉检测数据与《中国食物成分表》对比

检测项目	本农场黑猪肉	中国食物成分表	百分比%
蛋白质	20.5g/100g	14.6g/100g	140
脂肪	6.6g/100g	30.8g/100g	21.4
胆固醇	51.1mg/100g	87mg/100g	58.7
钾	289.09mg/100g	178mg/100g	162
镁	26.8mg/100g	12mg/100g	223
铁	1.94mg/100g	1mg/100g	194
18种氨基酸总和	18.39mg/100g	14.72mg/100g	124.9

脂肪对比图



十五个不同只是基本特点。从上述图表可以看出：高蛋白、低脂肪、适中的低胆固醇，富含的钾镁铁及18种氨基酸，多么适合健康的需要啊！拿出一个来，就是卖点。

天惠惠天下，天天有特价

健康猪皮 **10** 元/斤，猪腰 **7** 元/对，健康肥膘肉 **13** 元/斤，鲜上五花肉 **28** 元/斤。特黑猪肉水饺 **13.8** 元/袋，原 16.8。特价健康猪肉礼盒 **160** 元，原 198。请关注店里的特价产品。
好东西也不都贵，送健康才是我们的宗旨。

销售中心：沧州市光荣路西体北门对面惠土猪肉门市 经销：沧州市荣盛广场新同天超市。 电话：0317-2068883 13603176553 400-000-0831