

今日济南

济莱城际快客沿途设9站

全程票价20元,车内可免费上网,为济南和莱芜间唯一运行班车

C02 抢眼



办年票 排长龙

自助图书馆 全城仅五处

C03 精读

珠宝店被砸窗 物品却未遗失

C04 都会

邀爱心理发师 为环卫工理发

C06 都会

11月1日,千佛山公园正门,大批登山市民发现2013年的旅游年票不能用了,纷纷现场办新的,结果人太多,排起了长长的队伍。
本报记者 周青先 摄

本版编辑:彭传刚 美编:宫照阳 组版:洛菁

尼古拉法式盐水火腿

Nicholas French Brine Ham

神州第一腿

原料

选用纯种莱芜黑猪为产品原料。莱芜黑猪形成历史悠久, 养育历史可以追溯到新石器时代的原始社会,距今约5000~6500年历史。莱芜黑猪肉质好,肌肉颜色深红,大理石纹明显,肌间脂肪含量高(10%左右),居山东省地方猪种之首。加工该产品所用莱芜黑猪降生后三个月,即被送往放养基地内散养,以山上的野生板栗、草和地下茎果为食。所选的散养基地都是50年内没有施用农药和化肥的山地。

产品说明

尼古拉法式盐水火腿精选生长期18个月的莱芜黑猪后腿为原料,采用中西结合的生产工艺,利用欧洲先进的生产设备,严格按照食品质量认证体系要求,经冷冻排酸,在真空状态下,低温蒸煮10小时制成,充分保留了猪肉的原味营养,肉嫩多汁的产品特性,使原本人体需要5—7小时才能消化吸收的营养可以在1.5小时吸收,减轻了消化的负担,使营养吸收的更彻底。它是营养健康和优质生活的的首选;是国内最安全的肉制品之一;是孝敬父母、关爱子女健康、馈赠亲友的佳品。该产品未添加任何防腐剂,可放心食用。

食用方法

直接食用,可做冷盘、三明治、配菜等。与红酒搭配,口感更佳。

特别关照

食用完毕后,骨头可用作煲汤的引料,其味道鲜美,妙不可言。

保存方式

分割成小块后放入保鲜袋中,0-5度冷藏,随吃随取。



预定咨询电话: 0531-55500900
2600元/条 (进口牛皮纸包装)
前100名打进电话订购读者赠送原装进口法国教皇领地红酒一箱(六瓶装)
2800元/条 (原木木箱包装)