



美食先生：尼古拉·李慎峰

过年吃条腿，全家都健康，
吃片安全肉，全家乐融融，
把您及家人从劳累的厨房中解放出来

神州第一腿

真正安全不含防腐剂的纯肉火腿

尼古拉法式盐水火腿

Nicholas French Brine Ham

低温肉制品及其工艺特点

猛虎何以为成百兽之王？雄狮为什么骁勇彪悍？是食草动物的肉体，供给了它们生命的“核能”。人类为什么能成为万物之灵？是宝贵的肉食习惯，使脑髓获得了比单食植物更多更重要的营养，缩短了进化时间，加速了完善进程。

低温肉制品，顾名思义，是相对于高温肉制品而言。高温肉制品是经过120℃以上高温蒸煮的包装肉制品产品

低温肉制品，采用巴氏杀菌工艺低温成型蒸熟的肉制品，即将肉制品中心温度达到68~72℃保持30分钟，彻底改变传统的高温烹调方式，在不破坏肉类纤维组织和自然营养成分的前提下，将肉制品低温成型蒸熟，最大限度地保存了肉类的蛋白质、氨基酸、维生素和多种矿物质。这样的杀菌方法既保证了产品食用的安全、可靠，又最大程度地保留了肉制品的营养价值。低温肉制品能迅速补充人体消耗，既强身，又健脑，高标准地满足了现代人在信息时代的饮食需求。

1000条火腿已售罄
不在赠送红酒！

节日优惠价：1980元/条

原料

选用纯种莱芜黑猪为产品原料。

莱芜黑猪无激素、无瘦肉精、无转基因配料，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。



诚招各地市品质代理商：15066151555 生产商：山东得利斯食品股份有限公司 订购咨询电话：0531-55500900