

传统美食／秘制工艺

贵州农经网  
推荐产品



# 北侗农家腊肉



# 目录

| 品牌故事

| 产品特点

| 制作工艺

| 包装设计



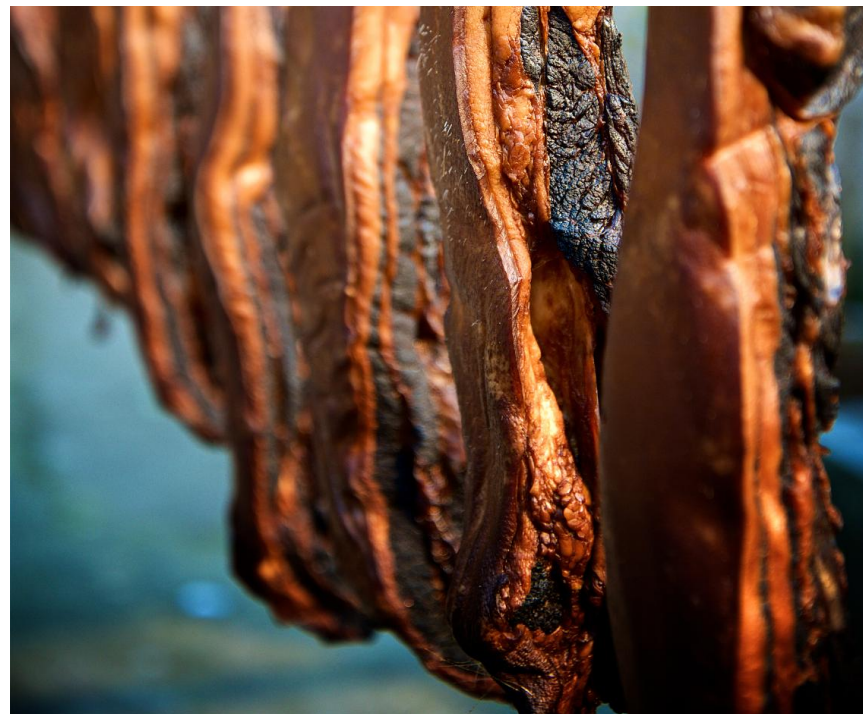
# 壹

## 品牌介绍



在贵州省铜仁市玉屏侗族自治县新店乡，有一种传统美食，它凭借着独特的制作工艺和口感，成为了当地人引以为傲的特色食品。这就是新店乡出产的腊肉。腊肉不仅仅是一种食品，更是一种承载着历史、地理和人文特点的品牌故事。

在贵州省铜仁市玉屏侗族自治县新店镇大湾村，有一种传统美食，它凭借着独特的制作工艺和口感，成为了当地人引以为傲的特色食品。这就是新店乡出产的腊肉。腊肉不仅仅是一种食品，更是一种承载着历史、地理和人文特点的品牌故事。





腊肉的历史渊源可以追溯到数百年前。在古代，大湾村是侗族聚居的地方，人们过着朴实而勤劳的生活。为了保存食物，人们开始尝试将猪肉腌制成腊肉。经过多年的摸索和改进，他们掌握了独特的腌制技巧，并将其代代相传。



侗族是新店乡的主要民族，他们热情好客，善于团结合作。这种团结合作的精神，使得腊肉的制作更加精细和完美。腊肉经过精心的腌制和烟熏，不仅仅是一种食品，更是一种传统的象征，代表着侗族人民对美好生活的追求和对传统文化的传承。



几百年前，新店乡的居民发现了一种独特的腌制食品方法，将猪肉用特殊的配方腌制后晾晒，制成了美味的腊肉。这种腊肉不仅具有丰富的口感和独特的风味，还能够长时间保存，成为了当地居民冬季的主要食物之一。

## 贰

### 产品特点



北侗农家的腊肉品牌以其独特的制作工艺和高品质而闻名。选用优质的猪肉，经过精心的处理和腌制，再用传统的晾晒方法进行制作，确保了腊肉的口感和风味。



北侗农家的腊肉采用纯天然的原料和传统的工艺，没有添加任何化学物质，保证了产品的安全 and 健康。产品不仅畅销本地，还远销到了全国各地。

北侗农家

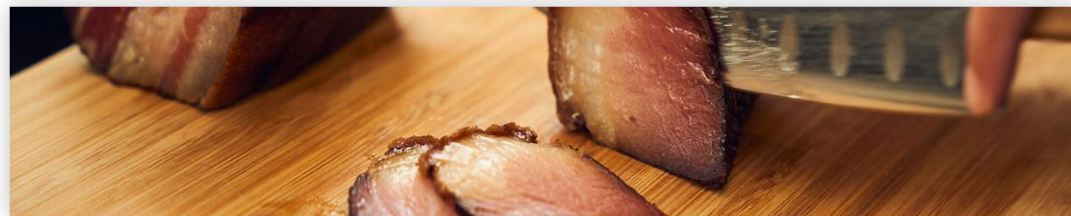


制作腊肉的过程需要经过多道工序，其中最重要的是选材和腌制。  
当地居民深知，只有选择优质的猪肉，并采用传统的腌制方法，  
才能制作出口感醇厚、香味扑鼻的腊肉。





大湾村农家土猪采用红薯、玉米、野菜煮熟后进行饲养，从猪仔到出栏猪饲养周期为11个月；按照侗乡习俗每年冬至后开始杀年猪、吃刨汤、腌腊肉、灌香肠，为确保质量，宰杀、腌制统一由玉屏县绿生源食品加工厂负责实施。



大湾村是北侗原乡发祥地，农家腊味系列沿用传统秘制方式进行腌制，在火铺上用麻栗柴低温熏制49天而成。

# 肆

包装设计



主题KV

贵州农经网  
推荐产品



# 北侗农家腊肉

净含量:1.5kg



主题KV



# 北侗农家腊肉

净含量:2.5kg











感謝觀看