

NEW PRODUCTS

Zhejiang Province Jinhua huotui co.,ltd
2024.06 (出版)



源起隋唐 盛于明清 艳惊世界
金华火腿 脉袭千年
是浸润着中国传统美食文化雅致风韵的大国之味

国企品牌
品质保证

金华火腿

国企品牌 非遗传承

1979 - 1993

好火腿
选金华火腿®



1979年“金华火腿”开始以注册商标投入使用。浙江省金华火腿有限公司于1993年成立，是“金华火腿”注册商标的持有人，市金投集团旗下市属国有全资子公司，下设一个分公司，一个子公司，多家直营门店、线上旗舰店和一个文化研学中心。

公司以传承国家非遗工艺的“正冬腿”为特色，专业生产“金华火腿”品牌的正宗金华火腿，主要产品有发酵整腿、分割整腿、切片火腿、火腿小包装系列和火腿风味熟食系列等。

金华火腿®



2024 中国女子篮球联赛 (WCBA) 全明星赛赞助商

2024 金华首届马拉松冠名商

2023 CFA中国之队国际足球邀请赛冠名商

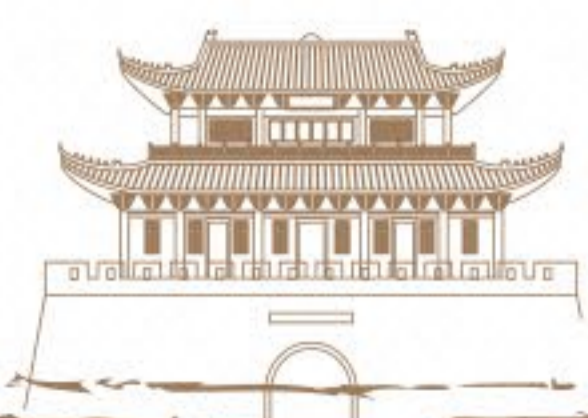
誉满全球 实力见证

“金华火腿”系列产品荣获国家质量“金质奖章”、“中国优质名牌产品”、“消费者最喜爱的老字号品牌”、“中欧地理标志产品最具品牌市场价值奖”等荣誉，产品销售网络遍布全国各地(含港澳台)和东南亚地区，先后与全国各大商超卖场、餐饮企业、食品加工企业建立起良好的合作关系，生产规模与市场占有率居行业前列。



传承千年 · 弘扬经典
推陈出新 · 铸造辉煌

专业生产“金华火腿”品牌的正宗金华火腿



履迹荣耀征程

2023年 荣获十大最具代表性中欧地理标志产品

2020年 荣获金华火腿行业协会常务副会长单位

2017年 荣获安全生产标准化三级企业

2012年 荣获长三角地区名优食品

2008年 荣获国家级非物质文化遗产

2007年 荣获消费者最喜爱的老字号品牌

2007年 荣获中国优质品牌产品

2006年 荣获中国商业联合会科学技术特等奖



1992年 荣获浙江省著名商标(至今)

1990年 荣获国家级金质奖章

1985年 荣获首届中国食品博览会金奖

1985年 荣获国家级金质奖章

1981年 荣获国家级金质奖章

宋高宗



真讲究
不止于味。

金华火腿最早记载于唐·陈藏器《本草拾遗》中，称赞火腿(同腿)，产金华者佳；两宋之交，宗泽将家乡的腌腿进献于宋高宗赵构，见其肉红似火，香气浓郁，遂赐名——金华火腿。

金华火腿制作工艺复杂，需经三大环节：“低温腌制、中温脱水、高温发酵”，8大工序、48道以上工艺，历时一年，精工细作而成。



原料选择



修割腿胚



上盐腌制



洗晒整形



上楼发酵



落架分级



堆叠后熟



成品检验



直营门店。



金华火腿非遗馆

☎ 周一至周日 09:00-21:00

☎ 157 2796 0418

📍 飘萍路 138 号

金华火腿新农贸直营店

☎ 周一至周日 08:00-17:00

☎ 159 6793 9755

📍 三江街道和信路 1213 号市场北门一楼外营 14 号

金华火腿高铁店

☎ 周一至周日 08:00-20:00

☎ 134 8693 0405

📍 迪耳路 423 号金华市火车站候车厅 JH-2F-25

金华火腿轻轨站店

☎ 周一至周日 08:30-17:00

☎ 136 4669 6221

📍 城北街道铁路金华站南广场一层商铺 F011



金华火腿 大师腿系列

整腿 礼盒装



高品质全发酵正冬腿, 自然慢发酵 180 天, 腿形优美、大师工艺
含多种有益于人体的氨基酸, 营养丰富、滋味鲜美
以匠心传承, 严格品质把关, 家常烹饪的上佳之选。



净含量 5.0kg

零售价 1580元/盒

箱规: 1 × 4

礼盒尺寸: 75 × 30 × 7.5 cm



金华火腿 君子礼系列

整腿 礼盒装



君子有礼，以和为贵。金华火腿君子礼系列结合中华传统文化，推出高端品质火腿礼盒，传统手工工艺，全发酵正冬腿，营养丰富，口感醇正。



净含量 5.0kg

零售价 1880元/盒

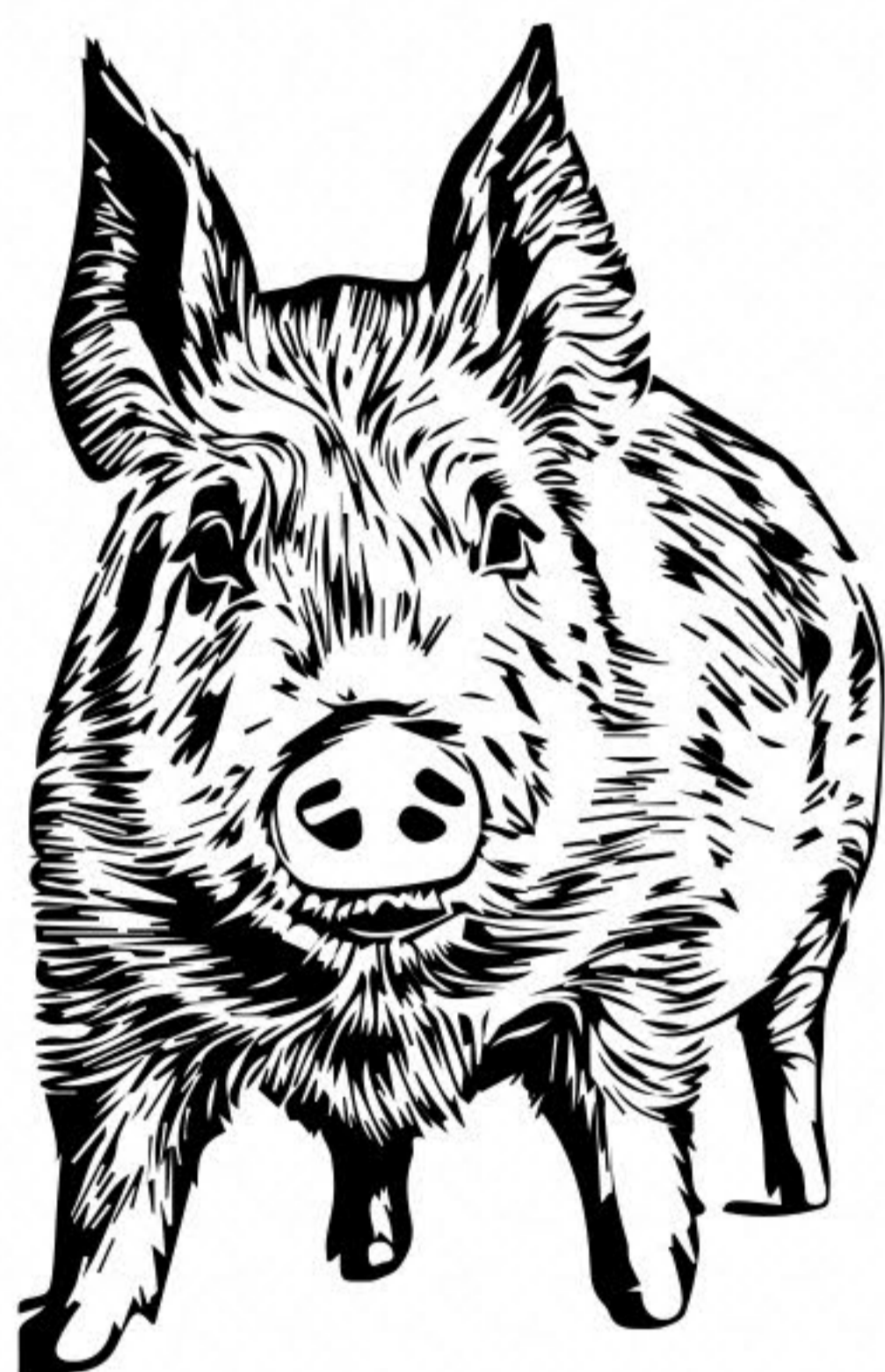
箱规：1×1

礼盒尺寸：75×30×12 cm



金华火腿 山海情系列

整腿 礼盒装



浙川·东西携手 甄选四川青峪黑猪



精选四川巴中青峪黑猪猪后腿，雪花肉多、肉味香浓、口感细腻、营养价值高
结合金华火腿独特的加工工艺制成的火腿，“安全、健康、营养、美味”。



净含量 **称重**

零售价 **2580**元/盒

箱规：1 × 1

礼盒尺寸：69.5 × 28 × 9.6 cm



金华火腿 山海情系列



国家优秀地方猪种--青峪黑猪



因为慢养 所以珍贵 , 每天 8 小时放养 养殖周期大于 360 天 出栏不低于 180 斤
青峪黑猪获国家地理标志证明商标、中国有机产品认证、绿色食品认证和欧盟有机产
品认证、5A 级优质猪肉奖

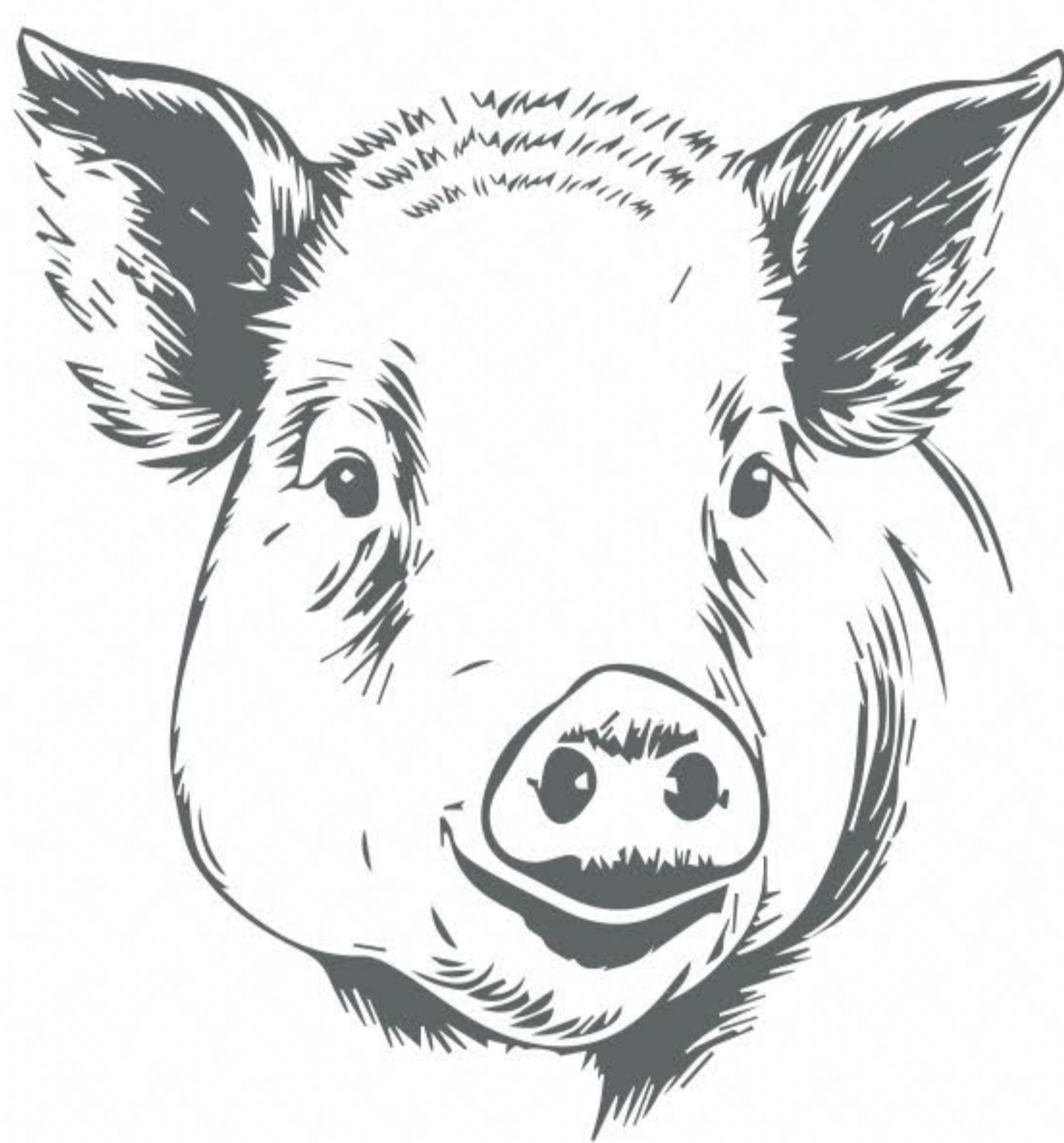


形态	净含量	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
五宝	1.5 kg	56×30×7.5	858
火腿心	1.0 kg	29.6×25.1×7.5	958



金华火腿 网易黑猪系列

整腿 礼盒装



网易养殖的是中国本土黑猪中的稀有品种, 养殖周期长达 300 天
纹理细密、肉质香气醇正、品质放心, 精装礼盒, 送礼佳品。



净含量 **称重**

零售价 **2280**元/盒

箱规: 1 × 1

礼盒尺寸: 73 × 28 × 12.5 cm



金华火腿 珍品木盒系列

金华两头乌作为中国四大名猪之一，其后腿是制作金华火腿的最佳原料，肉色鲜红，皮薄骨细、细嫩多汁，富含肌肉脂肪，醇正鲜美；精装木盒、典雅大方。



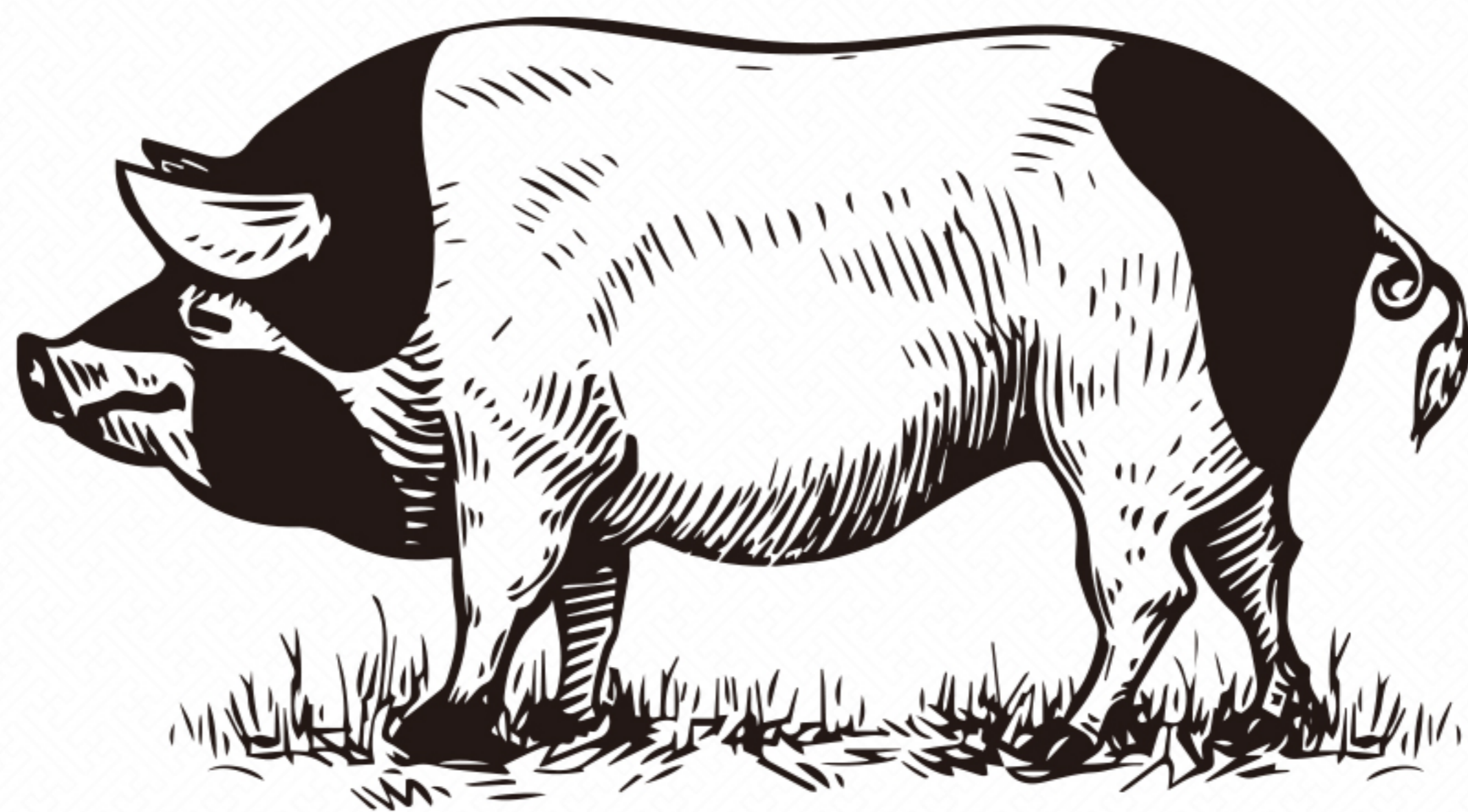
选自精品金华火腿中上方精华部位
纹理细密，香气醇正。

形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
两头乌整腿	2.5 kg	1×1	71×28.5×11.5	2180
精品猪整腿	3.5 kg		71×28.5×11.5	1388
火腿心	1.5 kg		39.5×29.5×11	668



金华火腿 两头乌系列

中国四大名猪之一



金华两头乌肌肉纤维细软、脂肪含量适中且分布均匀
皮薄骨细, 细嫩多汁, 肉质优良, 口感鲜美、风味独特



形态	净含量	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
五宝	1.5 kg	56×30×7.5	868
火腿心	1.0 kg	29.6×25.1×7.5	968



金华火腿 国臻系列



源起隋唐, 盛于明清, 曾在国际博览会上惊艳世界的金华火腿脉袭千年
是浸润着中国传统美食文化雅致与风韵的大国之味。



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价元/盒
整腿	3.5 kg	1×1	70×28.5×11	988
火腿心	600g	1×10	26×36×6	198



金华火腿

超非凡系列



绚丽橙盒之内蕴藏着金华火腿历经千年仍旺盛炽热的生命力

打开礼盒, 唤醒浓郁而生动的火腿醇香;

火腿心礼盒取自温暖大气的大地色系, 格调高雅, 彰显成熟与品位。



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价元/盒
整腿	3.18 kg	1×1	69×27×11	788
火腿心	1.28 kg	1×8	47×25.5×5	368

金华火腿 宋韵系列

整腿 礼盒装



金华火腿盛于宋朝, 传承千年, 故名宋韵。

传统古法工艺, 自然慢发酵 180 天, 肉红似火, 醇香浓烈。



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
整腿	2.5 kg	1 × 4	65.5 × 28 × 8.5	468
	2.75 kg		65.5 × 28 × 8.5	508
	3.0 kg		65.5 × 28 × 8.5	538
	3.5 kg		69.5 × 28 × 9.6	588



金华火腿 匠心系列

整腿 礼盒装



皮质手提礼盒, 立体烫金工艺, 美观大气。

全发酵正冬腿, 非遗传承, 匠心工艺, 自然慢发酵 180 天, 营养丰富, 鲜美醇香。



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
整腿	2.5 kg	1 × 4	65.5 × 28 × 8.5	488
	3.0 kg		65.5 × 28 × 8.5	558
	3.5 kg		69.5 × 28 × 9.6	608
	4.0 kg		69.5 × 28 × 9.6	638



金华火腿 时光印迹系列

整腿 礼盒装



金华火腿延续千年，1127年金华火腿正式得名；1905年荣获莱比锡国际博览会金奖；1993年浙江省金华火腿有限公司成立；全发酵正冬腿，自然慢发酵180天，传统手工工艺，含多种氨基酸，营养健康，香味醇厚。



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
整腿	2.5 kg	1×4	65×28×8.5	468
	3.0 kg		65.5×28×9	538
	3.5 kg		69.5×28.5×10	588

金华火腿

八景系列



整腿系列包装
(万佛塔、双龙洞、两头乌)

分割系列包装
(八咏楼、一生品味、人生百味)

金华火腿同频城市每一步发展，对望金华地标“万佛塔、双龙洞”；金华特色“两头乌”；金华文化“婺剧”，形成特有的八景系列



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
整腿	2.5 kg	1×4	66×28×9	468
	3.0 kg		70×28×10.5	538
	3.5 kg		69×28×10	588
分割	3.0 kg		65×28×8.5	538
	3.0 kg		65×28×8.5	538
	3.5 kg		69.5×28.5×9.5	588



金华火腿 切片——礼盒装

全发酵正冬腿, 富含多种有益氨基酸, 营养健康

切片礼盒包装, 更方便取用。



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
切片	1.0 kg	1×8	52.5 × 21.5 × 8.5	188
	2.0 kg			318
	2.0 kg	1×4	65 × 28 × 8.5	318
	2.5 kg			388
	3.0 kg			458



金华火腿 精装铁盒

火腿心 礼盒装



精选自金华火腿中上方，全发酵正冬腿，纹理绵密，香味醇正
包装设计采用传统吉祥纹样，瑞意吉祥。



净含量 500g

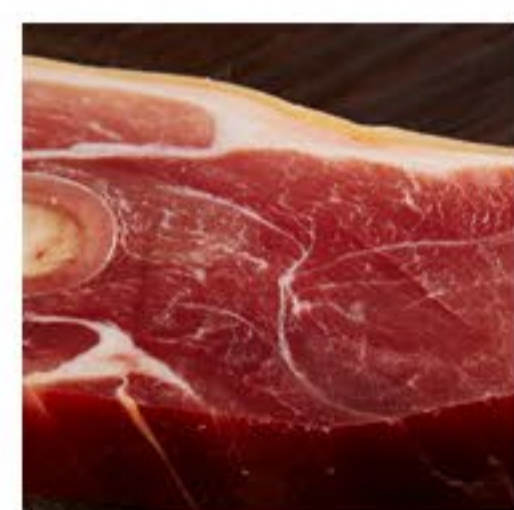
零售价 168元/盒

箱规：1 × 20

礼盒尺寸：26.5 × 18.5 × 8.5 cm

金华火腿

极简塑盒系列



精选金华火腿精品猪,全发酵正冬腿,自然发酵180天
香气醇正,营养健康,切片装,精装塑盒,简单清爽,取用方便。



形态	净含量	箱规	礼盒尺寸 cm	零售价 元/盒
切片	1.0 kg	1×6	57×23×6	168
	1.5 kg		55×23×6	238
	2.0 kg		67×27×8	288

金华火腿 通用礼包系列



礼包 **A**

礼盒尺寸

36 × 10.5 × 28.5 cm

礼包 **B**

礼盒尺寸

48 × 12 × 32.5 cm



礼包 **C**

礼盒尺寸

36 × 10.5 × 28.5 cm



礼包 **D**

礼盒尺寸

48 × 12 × 32.5 cm



金华火腿

通用礼包系列



礼包 **E**

礼盒尺寸

39.5 × 28.3 × 8.5 cm



礼包 **F**

礼盒尺寸

33.5 × 16.5 × 25 cm



金华火腿

家庭简装系列



采用小规格简装, 取用更方便, 可以作为家庭日常烹煮的调味料, 增味提鲜, 营养健康。

原切金华火腿丝, 开袋即食, 还原金华火腿鲜香



形态	净含量	箱规	零售价元/包
火腿心	500g	1×20	118
火腿心	250g	1×30	58
火腿块	300g	1×30	88

形态	净含量	箱规	零售价元/包
火腿片	100g	1×40	28
蹄片	200g	1×25	33
火腿丁	240g	1×20	55
即食火腿丝	24g	1×60	18

金华火腿

香肠腊味系列



形态	净含量	箱规	零售价元/包	形态	净含量	箱规	零售价元/包
金华土香肠	400 g	1×20	68	两头乌香肠	400 g	1×10	138
	200 g	1×30	38		广式香肠	500 g	1×20
风干五花肉	500 g	1×20	76	200 g		1×30	33
	250 g	1×30	38	酱鸭	600 g	1×20	58
金华香肠	400 g	1×20	36		酱肉	268 g	1×20
	200 g	1×30	18				

金华火腿 烹饪技巧

人间至味 鲜香烹调

金华火腿处理方法

烹饪前要切除火腿表面深黄色肥膘和褐色瘦肉，用温水浸泡30-60分钟，褪出一部分咸味，接下来就可以用于下一步烹饪了。



蒸

火腿蒸鲈鱼

鲈鱼洗净改刀，金华火腿切片，卧入花刀处，淋黄酒后入锅蒸熟，清鲜细嫩，营养丰富。

金华火腿切片，先炒香姜丝和火腿片，加入适量开水，中小火炖煮，使汤汁变白。接着加入豆腐块盖锅炖煮，汤清味美，很是可口。

火腿豆腐汤

煮



金华火腿 烹饪技巧

人间至味 鲜香烹调

金华火腿保存方法

未食用的整腿宜倒挂于通风干燥的室内常温保存，避免蚊叮虫咬；已切割的火腿应在切割面涂上一层食用油，用保鲜纸包扎密封，放冰箱冷藏即可；不宜冷冻存储。

炖

火腿莲藕排骨汤

排骨、藕、玉米切段焯水，金华火腿切片，锅中油温八成热，煸炒配料、排骨后，倒入开水，放入火腿片、藕、玉米，盖锅炖煮。



提前泡好笋干撕成条状，金华火腿浸泡2小时切片，在砂锅中放入姜片、葱段、料酒、火腿片、笋干条，加水没过鸭身，加盖大火煮沸，再转至中小火慢炖两至三小时即可。

煲

火腿笋干老鸭煲





国企品牌 品质保证



抖 音
金华火腿官方旗舰店



京 东
金华火腿官方旗舰店



拼 多 多
金华火腿官方旗舰店



天 猫
金华火腿官方旗舰店



小 红 书
金华火腿官方帐号



有 赞
金华火腿公众号

注:本产品手册内所有礼盒尺寸为手工测量,存在误差请谅解。

商标注册号: 130131

地址: 浙江省金华市婺城区金粮街 333 号金华火腿大楼

邮编: 321000

官网: www.jhhuotui.com.cn

联系电话: 0579-82147024