



สะโพกหมู

เนื้อส่วนสะโพก มีมัน ทั้งหิด ถอดกระดูกออก
ขนาด/ชิ้น : 5 - 7 กก. / ชิ้น
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สะโพกหมู A

เนื้อส่วนสะโพก แต่งมันโดยรอบ ถอดกระดูก
ขนาด/ชิ้น : 5 - 7 กก. / ชิ้น
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สะโพกหมูติดหนัง

กล้านเนื่องจากส่วนสะโพก ด้านหลังติดหนังไม่ลอกออก
ขนาด/ชิ้น : 6 - 7 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



ไหล่หมู

เนื้อส่วนไหล่ เป็นก้อน ลอกหนังและมันออก มีคังติด
ขนาด/ชิ้น : 3.0 - 4.5 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



หมูสามชั้นติดหนัง

เนื้อสามชั้น ไม่ลอกหนังออก หนังสะอาด ไม่มีขน
ขนาด/ชิ้น : 4 - 6 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สามชั้นลอกหนัง

เนื้อสามชั้นลอกหนังออก มีมันติด สิมันไม่ซ้ำ
ขนาด/ชิ้น : 3.5 - 5 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สันคอหมู

เนื้อสันคอ มีมันแทรก เส้นใยหนา สะอาด สีไม่คล้ำ
ขนาด/ชิ้น : 1.7 - 3.0 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สันคอหมู A

เนื้อสันคอ แต่งปีก มีมันแทรกเล็กน้อย
ขนาด/ชิ้น : 1.5 - 2.5 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)

หมูสามชั้นติดซี่โครงลอกหนัง

สามชั้นติดส่วนกระดูกซี่โครงมีเนื้อติด ลอกหนังออก
ขนาด/ชิ้น :
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



Pork Chop แต่งยาว

พอร์คชอปแต่งยาวมีมันและพังคติดเล็กน้อย สะอาด
ขนาด/ชิ้น : 3.8-4.0 กก
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



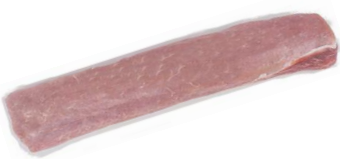
Pork Chop ติดมัน

พอร์คชอป มีมันและพังคติดเล็กน้อย สะอาด
ขนาด/ชิ้น : 4.0 - 4.5 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สันในหมู B

เนื้อสันใน มีเอ็นและพังคติดบ้าง ๆ
ขนาด/ชิ้น : 400 - 600 กรัม
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE,HD)



สันในหมู A

เนื้อสันใน มีเอ็นและพังคติดบาง ๆ แต่งเกลี้ยง
ขนาด/ชิ้น : 300 - 500 กรัม
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE,HD)



สันนอก B

สันนอกเส้นยาวมีมันและพังคติดคลุมด้านบน
ขนาด/ชิ้น : 3.0 - 5.0 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สันนอก A

เนื้อสันนอกตัดแต่งมัน ตัดปีกออก
ขนาด/ชิ้น : 2.5 - 3 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สันนอกติดมัน

เนื้อสันนอกมีมันติด และหึ่งตัดปกคลุมลอกหนึ่งออก
ขนาด/ชิ้น : 4.5 - 5 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



สันนอกหมูติดหนัง

เนื้อสันนอก ด้านบนมีหนังติด ไม่มีขน ไม่มีจุดแดงซ้ำ
ขนาด/ชิ้น : 5 - 6.5 กก.
การบรรจุ : 1 ชิ้น/ถุง : (HD)



ขาหมูเผาขาหน้า

ขาหมูเผาขาหน้า จัดสะอาด ไม่มีขนถอดเล็บออก
ขนาด/ชิ้น : 1.2 - 1.7 กก.
การบรรจุ : 3 - 5 ชิ้น/ถุง : (HD)



ขาหมูเผาขาหลัง

ขาหมูเผาขาหลัง จัดสะอาด ไม่มีขนถอดเล็บออก
ขนาด/ชิ้น : 1.7 - 2.5 กก.
การบรรจุ : 3 - 5 ชิ้น/ถุง : (HD)



ขาหมูสดขาหน้า

ขาหมูสดขาหน้า จัดสะอาด สีขาวอมชมพู ไม่มีขนติด
ขนาด/ชิ้น : 1.2 - 1.7 กก.
การบรรจุ : 3-5 ชิ้น/ถุง : (HD)



ขาหมูสดขาหลัง

ขาหมูสดขาหลัง จัดสะอาด สีขาวอมชมพู ไม่มีขนติด
ขนาด/ชิ้น : 1.8 - 2.5 กก.
การบรรจุ : 3-5 ชิ้น/ถุง : (HD)



ขาหน้าเผาไม่มีคากิ

ขาหมูเผาขาหน้า ตัดส่วนข้อเท้าออก สะอาด ไม่มีขน
ขนาด/ชิ้น : 1 - 1.5 กก.
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



ขาหมูเยอรมัน

ขาหมูเผาขาหลัง ตัดส่วนข้อเท้าออก สะอาด ไม่มีขน
ขนาด/ชิ้น : 1 - 1.5 กก.
บรรจุ : บรรจุถุง HD สีขาว 5 กก/ถุง



คากิเผา

ส่วนของขาหมูเผา ตัดเอาตั้งแต่ส่วนข้อขาลงมา
ขนาด/ชิ้น : 300 - 400 กรัม
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



ขาหน้าตัด 5"

ขาหมูเผาขาหน้า ตัดครึ่ง ขนาดความยาว 5 นิ้ว
ขนาด/ชิ้น :
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



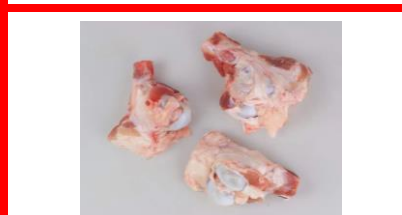
ขาหลังเผาไม่มีคากิ

ขาหมูเผาขาหลัง ตัดส่วนข้อเท้าออก สะอาด ไม่มีขน
ขนาด/ชิ้น : 1.2 - 2 กก.
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



คากิสดผ่า

ส่วนของคากิสด ผ่าครึ่ง สะอาดไม่มีขน
ขนาด/ชิ้น : 200 - 300 กรัม
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



กระดุกขาตั้ง (ข้อเข้า)

กระดุกที่ตัดออกจากสะโพกและไหล่ มีเนื้อและเอ็นติด
ขนาด/ชิ้น : 200 - 300 กรัม
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



กระดุกอ่อน

กระดุกอ่อนที่ตัดออกจากสะโพกและไหล่ มีเนื้อติด
ขนาด/ชิ้น : 200 - 250 กรัม
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



กระดุกชุปล้าง

กระดุกสันหลังตัดออกจากซี่โครง มีเนื้อติด
ขนาด/ชิ้น :
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



ซี่โครงหมูแผ่น

ซี่โครงแผ่นที่แยกออกจากเนื้อสามชั้น มีเนื้อติด
ขนาด/ชิ้น : 1.8 - 2.5 กก.
การบรรจุ : 10 กก/ถุง : (HD)



ซี่โครงหมูอ่อนแผ่น

เป็นส่วนส่วนจากซี่โครงแผ่น มีสีชมพู-แดง
ขนาด/ชิ้น : 60 - 80 กรัม
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



มันร่างแห

ขนาด/ชิ้น : ประมาณ 0.5 - 1 กก.
บรรจุ : บรรจุถุง PE สีแดง 2 กก/ถุง



คอหมูย่างเกรดเอ

ชิ้นส่วนบริเวณคอ เด้งมัน มีมันติดไปทั่วทั้งชิ้น
ขนาด/ชิ้น : 0.4-0.7 กก / ชิ้น
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE,HD)



ตับหมู

ตับหมูสีน้ำตาลปนแดง ผิวมันเงา สะอาดไม่มีกลิ่น
ขนาด/ชิ้น : 1.3 - 1.8 กก
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



ซี่โครงหมู BBQ 3 นิ้ว

ซี่โครงหมูตัดแต่ง ขนาด 3 นิ้ว
ขนาด/ชิ้น : 700 - 900 กรัม
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



ไส้อ่อน

ไส้อ่อนมีสีชมพู ผิวอ่อนนุ่ม ขอบไส้เป็นพังคืดสีขาว
ขนาด/ชิ้น : 0.9 - 1.2 กก.
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



มันหมูแข็ง

เป็นมันที่ลอกออกจากไหล่หน้าถึงสันอกทั้งแผ่น
ขนาด/ชิ้น : 0.7 - 1.5 กก. / ชิ้น
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



กระเพาะสด

กระเพาะหมูสีขาวขุ่นอมชมพู ปลายขั้วติดหลอดอาหาร
ขนาด/ชิ้น : 0.4 - 0.7 กก.
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



ข้าวตับ

ข้าวตับ สดสะอาด สีน้ำตาลเข้ม ชิ้นไม่ขาด
ขนาด/ชิ้น : 0.25 - 0.4 กก.
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



ซี่โครงหมู BBQ 5 นิ้ว

ซี่โครงหมูตัดแต่ง ขนาด 5 นิ้ว
ขนาด/ชิ้น : 0.9 - 1.2 กก.
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



ม้ามหมู

ม้ามหมูมีสีแดงเข้มอมชมพู ลอกไขมันที่เคลือบออก
ขนาด/ชิ้น :
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



คอหมูย่างธรรมดา

คอหมูไม่ติดหนัง แต่ติดมันทั่วทั้งชิ้น
ขนาด/ชิ้น : 0.4-0.7 กก
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE,HD)



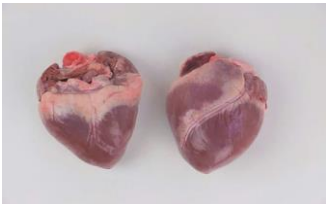
กระเพาะต้ม

กระเพาะหมูต้มพอสุก สะอาด ไม่มีกลิ่นคาว
ขนาด/ชิ้น : 0.4 - 0.7 กก.
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



ปอดหมู

ปอดหมูสีส้มถึงชมพูเข้ม ผิวเต่งตึง สะอาดไม่มีกลิ่นคาว
ขนาด/ชิ้น : 0.8 - 1.2 กก.
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



หัวใจหมู

หัวใจสีแดงอมน้ำตาล ไม่มีรอยฉีกขาดของกล้ามเนื้อ
ขนาด/ชิ้น : 0.3 - 0.5 กก.
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



ไตหมู

ไตหมูมีสีน้ำตาลอ่อน เป็นรูปรีขั้วรี ชิ้นไม่ฉีกแตก
ขนาด/ชิ้น : 0.2 - 0.3 กก.
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



ลิ้นหมู

ลิ้นหมูตัดแต่งอากาศดู โคนลิ้นออก สด สะอาด
ขนาด/ชิ้น : 0.2 - 0.3 กก.
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)



ไส้ใหญ่ลวก

ไส้ขนาดใหญ่ มีคราบมันติดอยู่ ความยาวไม่กำหนด
ขนาด/ชิ้น :
การบรรจุ : 5 กก/ถุง : (HD)



ไส้ตันหมู

มีสีขาวนวลขุ่น ปลายขั้วติดติดโคน ไส้ตันที่ต้มสุกแล้ว
ขนาด/ชิ้น :
การบรรจุ : 2 กก/ถุง , ถุงรวม 10 กก. : (PE, HD)