

诺邓火腿

创办于2003年，集优质原料采购、技术研发投入、生态猪培育合作社建设、产品开发、市场营销建设为一体的规模性农产品企业，拥有多项制作技艺发明专利和实用新型专利，并和国内多个科研机构建立了深度合作关系，旗下产品已畅销至线上多个主流电商平台和线下连锁商超卖场

品牌简介

大理州云龙县诺邓火腿食品厂创办于2003年。是云龙县较早收集研究诺邓火腿民间制作的企业，是云龙县较早以诺邓火腿命名的企业，是云龙县使用《诺邓火腿企业标准》的企业。经过近二十年的发展，目前是云南省农业产业省级龙头企业、云南省成长型中小企业、云南省科技型中小企业，拥有诺邓火腿等十多个商标和一个地理商标品牌，诺邓火腿也成为全国知名品牌。

三百支火腿起家。经过近十年艰苦拼搏成长，诺邓火腿厂发展成为大理州独具地方文化特色的规模性农产品企业，将诺邓火腿从零打造为品牌化商品，在云龙县初步形成诺邓火腿农产品产业链。诺邓火腿厂引发的社会经济效应引起了地方政府的高度重视，经政府各部门大力支持，于2012年央视推出了《舌尖上的中国》（自然的馈赠），之后央视《品质》栏目（自然馈赠 千年积淀）、省州各级电视台多次对诺邓火腿、对诺邓火腿食品厂的独特生产工艺进行报道，自此，诺邓火腿声名远扬、越来越火。

非常重视发酵食品的研究。杨厂长带领企业技术骨干经过十多年摸索、试验和求证，先后研究出经济价值显著的防止火腿脂肪氧化的盐泥火腿制作技艺发明专利，和实用新型火腿发酵间。经云南省组织部和云南省劳动资源与社会保障厅批准，与云南大学虞泓教授科研机构合作，在诺

邓火腿厂成立专家工作站，开展诺邓火腿宏基因组研究，完成《诺邓火腿化学成分测定及表面微生物多样性研究》论文课题，成为同行业中对火腿进行深度科研的企业，为诺邓火腿的独特和优异提供科学数据依据。

积极参与脱贫攻坚、产业帮扶。在党组织和政府的支持下，企业通过火腿产业协会、农村基层合作社深入农村，培养有条件的合作社、集体或个体，与其签订长期合作协议，逐渐形成了企业+合作社+村集体经济+农户的基层生态圈。在乡镇基层设立三个火腿初制车间、十一个生猪养殖基地、一个绿色生态猪培育养殖基地，直接带动当地农户增量增收，2018年荣获“扶贫明星企业”和“大理州云龙县就业扶贫车间”称号。

质量是企业的生命，市场是企业的方向。坚持做优势优质企业、市场有序分工的思想。每年几乎全部的流动资金都使用于优质原料采购、技术研发投入、生态猪培育合作社建设、产品开发、市场营销建设。原料采购、火腿腌制发酵、产品粗精加工完全基于《诺邓火腿企业标准》等标准，即便是2020年生猪价格翻番的严峻形式，也丝毫没有降低标准，仍然以高于市场价格保质保量收购原料，稳定保有每年2万支以上库存；即便是市场活跃、产品畅销，仍然坚持选品标准，保证发酵时长。市场营销坚持走市场化品牌路线，稳步有序发展电子商务，先后建设淘宝诺邓火腿厂店、天猫诺邓火腿食品旗舰店、京东诺邓火腿食品旗舰店、国家扶贫办832平台诺邓火腿食品厂店、抖音诺邓火腿品牌店等，推动了诺邓火腿更高的知名度和品牌辨识度。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ndht-420835.html>