

樱酥粉-调味品天然高级调料

产品名称	樱酥粉-调味品天然高级调料
公司名称	衡水樱花调味品有限公司
价格	30.00/袋
规格参数	品牌:樱酥 商品条形码:无
公司地址	中国 河北 衡水市 京大路213号
联系电话	86-03182850528 13703188128

产品详情

品牌	樱酥	商品条形码	无
卫生许可证	冀卫食证字(2008)第131100253001号	产品标准号	Q/HYT01
净重	500(g)	原料与配料	天然香料
保质期	18(个月)	原产地	河北衡水市
生产厂家	衡水樱花调味品有限公司	储藏方法	用后折口并置于阴凉干爽处,避免阳光直射
规格	500g	生产日期	见包装封口处
售卖方式	包装	特产	是

衡水樱花调味品有限公司创建于2003年,是国内唯一一家从事樱酥粉研发生产的企业。经过近5年的不断探索,现已发展成为一家集研发、销售、服务于一体的科技型公司。樱酥粉是采用多种天然香料,运用韩国配方,经多年研究反复实践而成,产品香气浓郁,集各种美味于一体,且无成瘾性,是一种新型的高级复合调味料,可用于烧烤、火锅、牛肉面、酱菜、调馅、羊汤、熟肉制品、香肠、炸鱼及各种风味小食品。它的研制成功,标致着调味业的发展进入了一个崭新的时代!“开拓、进取、创新、求实”是我们的经营理念,“做最好的产品,做独一无二的产品”是我们不断追求的目标。

樱花公司生产的樱酥粉分a型、b型、c型三种类型。

a型:适用于各种烧烤、红汤火锅、火锅鸡、牛肉面、酱菜、羊汤、调馅、香肠、方便面汤料及各种肉

类制品，建议用量：0.1%-0.3%。(备注：本品炒菜及拌菜时不宜直接添加。用法：将植物油烧开后，待油温晾到至70 左右，取适量樱酥粉，放入油中搅拌均匀，制成“樱酥油”后使用，效果更佳!)

b型：火锅、羊汤专用。具有增香、增白、增鲜等特点，建议用量：0.1%-0.3%。

c型：油炸食品专用，本品由腌制料和裹粉两部分组成，使用时无须添加任何原料，使西式快餐于便捷轻松中瞬间完成。

欢迎广大用户及经销商来电洽谈

电话：0318-2850528

13703188128

衡水樱花调味品有限公司创建于2003年，是国内唯一一家从事樱酥粉研发生产的企业。经过近5年的不断探索，现已发展成为一家集研发、销售、服务于一体的科技型公司。樱酥粉是采用多种天然香料，运用韩国配方，经多年研究反复实践而成，产品香气浓郁，集各种美味于一体，且无成瘾性，是一种新型的高级复合调味料，可用于烧烤、火锅、牛肉面、酱菜、调馅、羊汤、熟肉制品、香肠、炸鱼及各种风味小食品。它的研制成功，标致着调味业的发展进入了一个崭新的时代！“开拓、进取、创新、求实”是我们的经营理念，“做最好的产品，做独一无二的产品”是我们不断追求的目标。

樱花公司生产的樱酥粉分a型、b型、c型三种类型。

a型：适用于各种烧烤、红汤火锅、火锅鸡、牛肉面、酱菜、羊汤、调馅、香肠、方便面汤料及各种肉类制品，建议用量：0.1%-0.3%。(备注：本品炒菜及拌菜时不宜直接添加。用法：将植物油烧开后，待油温晾到至70 左右，取适量樱酥粉，放入油中搅拌均匀，制成“樱酥油”后使用，效果更佳!)

b型：火锅、羊汤专用。具有增香、增白、增鲜等特点，建议用量：0.1%-0.3%。

c型：油炸食品专用，本品由腌制料和裹粉两部分组成，使用时无须添加任何原料，使西式快餐于便捷轻松中瞬间完成。

欢迎广大用户及经销商来电洽谈

电话：0318-2850528

衡水樱花调味品有限公司创建于2003年，是国内唯一一家从事樱酥粉研发生产的企业。经过近5年的不断

探索，现已发展成为一家集研发、销售、服务于一体的科技型公司。樱酥粉是采用多种天然香料，运用韩国配方，经多年研究反复实践而成，产品香气浓郁，集各种美味于一体，且无成瘾性，是一种新型的高级复合调味料，可用于烧烤、火锅、牛肉面、酱菜、调馅、羊汤、熟肉制品、香肠、炸鱼及各种风味小食品。它的研制成功，标致着调味业的发展进入了一个崭新的时代！“开拓、进取、创新、求实”是我们的经营理念，“做最好的产品，做独一无二的产品”是我们不断追求的目标。

樱花公司生产的樱酥粉分a型、b型、c型三种类型。

a型：适用于各种烧烤、红汤火锅、火锅鸡、牛肉面、酱菜、羊汤、调馅、香肠、方便面汤料及各种肉类制品，建议用量：0.1%-0.3%。（备注：本品炒菜及拌菜时不宜直接添加。用法：将植物油烧开后，待油温晾到至70 左右，取适量樱酥粉，放入油中搅拌均匀，制成“樱酥油”后使用，效果更佳!）

b型：火锅、羊汤专用。具有增香、增白、增鲜等特点，建议用量：0.1%-0.3%。

c型：油炸食品专用，本品由腌制料和裹粉两部分组成，使用时无须添加任何原料，使西式快餐于便捷轻松中瞬间完成。

欢迎广大用户及经销商来电洽谈

电话：0318-2850528

13703188128