

红曲米酒低温发酵型红曲醪糟米酒

产品名称	红曲米酒低温发酵型红曲醪糟米酒
公司名称	成都一品庄园葡萄酒业有限公司
价格	15.00/斤
规格参数	品牌:浅醉于心 型号:糯米红曲水 场地:成都
公司地址	成都龙泉驿区阳光村11组67号
联系电话	13540333016

产品详情

红曲特别是乌衣红曲是一种药食同源的食品，它的制作方法是用水曲霉在大米中培养发酵而成。红曲米酒是以红曲大米酒曲和水为原料通过发酵方法而得到的低度米酒，又叫做红曲醪糟米酒，在我国传统食物中红曲既能够当药还可以作为食材，红曲当药是能够合理的医治身体血液及其心脏病症的，服用其制做的红曲米酒，可以协助血液循环系统，推动基础代谢，能医治消化不良腹胀，活血化淤。成都唯一一家在做红曲米酒的就是我们公司，我公司生产的红曲米酒酒精度数在5度左右，口感香甜，欢迎咨询。