

宁波烤卤蛋 新东方食品 烤卤蛋代加工

产品名称	宁波烤卤蛋 新东方食品 烤卤蛋代加工
公司名称	河南新东方食品股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角
联系电话	18637203087 18637203087

产品详情

包装与价格带的升级，带动了卤蛋内容物的出新，卤鹌鹑蛋近年来开始渐露头角，宁波烤卤蛋，电商平台销量一度多方位压制卤鸡蛋。鹌鹑蛋消费画像集中在儿童与女性群体，对于卤鸡蛋并未形成冲击。卤鹌鹑蛋主走人群细分路线，一袋包装含有3~5个鹌鹑蛋，方便儿童或女性食用。但卤鹌鹑蛋多为这些品牌产品线的补充，鲜有重点主推产品，短时间内很难冲击卤鸡蛋市场。

卤鸡蛋的品种很多，常见的是五香茶叶蛋。它是先将鸡蛋煮熟，不剥去蛋，只是轻轻地将蛋壳敲破，放入用五香调料和茶叶调制的卤内卤制。卤的时间长，香味更浓更透。随吃随取，既可热食也可冷食。卤蛋虽登不了大雅之堂，却常见于老百姓的餐桌。卤蛋吃的是一种祥和安宁的快乐，一份实实在在的满足，烤卤蛋代理，谁都可视而不见，却又常令人回味的百姓小食。

卤蛋配方，卤蛋是将鲜蛋经预煮后，剥壳，再在卤料中卤制而成的熟蛋制品。

配方1：鸡蛋100枚，白糖、酱油各1千克，茴香、桂皮各75克，丁香、葱各25克，盐120克，绍酒750克。

配方2：白糖、酱油各2千克，黄酒1千克，葱500克，红曲400克，盐250克，姜200克，烤卤蛋厂家，茴香、桂皮各150克，烤卤蛋代加工，水10千克。

配方3：酱油2千克，白糖1.5千克，300克，盐150克，茴香、桂皮各100克，丁香50克，水10千克。

配方4：酱油2.5千克，白糖、茴香、桂皮各800克，盐、丁香各200克，黄酒、各500克，水10千克。

宁波烤卤蛋-新东方食品-烤卤蛋代加工由河南新东方食品股份有限公司提供。河南新东方食品股份有限公司为客户提供“卤蛋,鹌鹑蛋,蛋制品,代加工,贴牌生产”等业务,公司拥有“兴厨,八克里香,微利多福,珂鲜多香,八大锤”等品牌,专注于蛋制品等行业。 ,在汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:柴总。