

泸州特产花椒油木姜油{山胡椒油}芝麻调和油调味油

产品名称	泸州特产花椒油木姜油{山胡椒油}芝麻调和油调味油
公司名称	四川泸州富来佳调味品有限公司
价格	53.00/箱
规格参数	品牌:富来 卫生许可证:QS510503070375
公司地址	中国 四川 泸州市纳溪区 纳溪区
联系电话	86 0830 15883099828 15883099828

产品详情

品牌	富来	卫生许可证	QS510503070375
产品标准号	川卫食字{2009}第510521-0 00277号	净重	70 (ml)
原料与配料	天然山胡椒, 食用油	保质期	18 (个月)
原产地	四川	生产厂家	四川泸州富来佳调味品有限公司
特产	是		

产品说明

本品选用野生木姜籽,采用传统工艺精炼而成,保留木姜籽特有香味。去腥增香,一滴就香,适用于火锅,烧烤,豆花,凉菜系列,是餐馆,家用的理想调味佳品

标准号: q/68613365-9-01-2009

生产许可证号: qs510503070375

卫生许可证号: 川卫食字{2009}第510521-000277号

净含量: 70/330/1800

配料: 食用植物油, 木姜籽{山胡椒}

保质期: 18个月

富来木姜油方瓶70ml /瓶每件28瓶

富来木姜油圆瓶70ml /瓶每件28瓶

富来木姜油桶装1800ml/桶每件6桶

富来芝麻调和油方瓶330ml /瓶每件12瓶

富来花椒油方瓶155ml/瓶每件24瓶

瓶装适合各大商场，副食店零售，零售3.8/瓶

桶装适合各大宾馆，酒店

本产品为纯天然植物提取物，采用先进生产工艺从优质花椒中提取，具有花椒的天然风味。

主要用途：适用于各类食品中、调味品、火锅底料，以突出麻味的产品中

用量：用前摇匀，直接均匀加入（或根据实际需要量添加）

香气：纯正的花椒特征香气

香味：具有强烈的花椒麻味

色泽：深绿色或红褐色

一滴即香

产品说明

本品选用野生木姜籽，采用传统工艺精炼而成，保留木姜籽特有香味。去腥增香，一滴就香，适用于火锅，烧烤，豆花，凉菜系列，是餐馆，家用的理想调味佳品

标准号：q/68613365-9-01-2009

生产许可证号：qs510503070375

卫生许可证号：川卫食字{2009}第510521-000277号

净含量：70/330/1800

配料：食用植物油，木姜籽{山胡椒}

保质期：18个月

资料介绍山胡椒油是香料工业重要的天然香之一，是风味独特的天然增香剂，具有优良的抗菌和较强的抗氧化活性

在医药方面，山胡椒油具有健脾、理气、消积功能。经现代科学研究，山胡椒油是一种具有强抗菌活性成份的天然香料，能够抑制致癌物质黄曲霉素菌的代谢产物黄曲素的作用，具有解除黄曲霉素致癌作用

的独特神奇功能，对恶性肿瘤的发因黄曲霉素，有十分明显地抑制其繁殖生长的功效。

山胡椒油可做除臭剂，可明显延长食品的贮存保藏时间。山胡椒油在饮食行业，各类饭店、大小餐馆、学校、机关食堂、家庭厨房是不可缺少的烹饪调味食品之一。本品由纯天然香型植物精制而成，芳香浓郁别致，其中主要原料野山胡椒油能除腥增味，祛寒散气消暑，是一种新型调味保健佳品。适用于各种肉类、腥、辣、酸类及面条、米粉、火锅、汤菜调味；煎、炸、炒、蒸、煮匀适用。出锅时每碗加适量（或几滴）拌匀即可。

我是泸州人哈.吃豆花的时候一直要放木姜菜.木姜菜是嘿好吃的哟!香惨了!

切碎放在豆花作料里头!吃起之舒服!!!现在在重庆,发现菜市好少有卖木姜菜的喔~不过发现有的小区头,业主还是自己栽了木姜菜.一大丛,几个楼的人吃豆花都跑去掐叶子.木姜菜叶子你不及时掐,也就自己枯萎了.不过新的叶子嘿快又会冒出来.掐了后满手都是香香的味道.很天然的.舒服呀.

泸州贵州那边现在很多厂在生产木姜油老!两三块一瓶!每盘豆花作料滴个一两滴进去,已经是很香的了.所以爱吃豆花的人家,一瓶也能用个半年嘛.