

龙须笋加工公司 成都龙须笋 四川沐之源食品

产品名称	龙须笋加工公司 成都龙须笋 四川沐之源食品
公司名称	峨眉山沐之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层
联系电话	18881312888 18881312888

产品详情

乐山龙须笋龙须笋

这一时期，大家服用竹笋的办法也更加注重起来。大家如今了解的竹笋鸭子汤、竹笋配红烧排骨等，在清朝富贵人家的眼中，仅是平淡无奇的食用方法。清朝乾隆年间，盐商童岳荐所编菜谱《调鼎集》，龙须笋零售价格，百度收录鲜竹笋种类芽笋、毛笋等七种，竹笋干有雷笋、闽笋等五种，及其以笋为原材料的各色各样菜肴30多种多样，从生乐山龙须笋活中的竹笋豌豆角、炒笋丁，到作法繁杂的酿毛笋（将小鲜肉、香肠丁塞进毛笋中，接着煨透）、果脯毛笋、糟龙须笋（嫩笋与香糟香薄荷一起开展腌渍）

这些，均有纪录。而同是盐商的马曰琯、马曰璐兄弟吃笋，则尤其注重笋的新鲜程度。兄弟俩吃的笋，来源于自己独栋别墅屋旁的竹海，现场采摘现场吃，新鲜水平自然无以伦比。一样，马氏兄弟乐山龙须笋烹饪笋的办法也是超然物外，不必一切配料、调味品，用深山中的枯叶取火，将笋连壳在火丛里烤串，熟度一到，拨壳服用，成都龙须笋，要来一定是美味极其。春季的一味新鲜食物一定免不了竹笋，吃着竹笋制成的菜肴，刷着吐槽的一句“夺笋乐山龙须笋呐”，也许也是种奇特的偶然。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：峨眉山沐之源食品有限公司

营养成分天成，上海龙须笋龙须笋

营养成分天成

营养成分天成雪花笋名称来历一说由于冷竹与高山冰雪相随，一说因鲜竹笋白净，龙须笋厂家地址，做成笋干泡发后依然白净呈雪色。无论名称因何而起，尽管雪花笋的名称听起来玉洁冰清，却难掩雪花笋质地茂业，天成营养成分像露霜溶化沁如瓦屋山土壤层中早已融入了雪花笋质地。

冬笋本就美名为“素餐品”，因为雪花笋的生长发育自然环境，比之一般冬笋，北京龙须笋，雪花笋含有丰富多彩的大豆蛋白和膳食纤维素，碳水化合物、胡萝卜素、及钙、磷、铁、钠、镁、锌、硒、铜、锰、钾、等营养元素，且营养成分成分极高。

你很有可能还不知道的是，假如的人常吃雪花笋，上海龙须笋，进餐的植物油脂会被吸附，减少对人体脂肪的消化吸收和累积，为此做到减肥瘦身的目地，“少糖、低木薯淀粉、低热量”的雪花笋恰好是且身心健康的减肥瘦身神器。

龙须笋

取自峨眉山竹林的鲜笋，经过手工划丝，再由炭火烘干，得以保存原始的季节之味。来自山野的龙须笋配上农家散养的土鸡一起慢火小炖，汤鲜肉香，滋补营养，足以还原大自然本真的风味。上海龙须笋，由生长在峨眉山海拔2000米以上无污染高山区域的冷笋为原料，

北京龙须笋经由当地农户和周边彝族人采摘，经十几道工序，纯手工工艺精制而成，无防腐剂，不熏硫磺。龙须笋肉质细嫩，鲜香爽口，营养丰富，富含多种氨基酸、纤维素、蛋白质、维生素、铁、磷、钙胡萝卜素等，是高山食材。是食用与馈赠的佳品，深受餐厅、火锅店的喜爱。

峨眉山沐之源食品有限公司是制作手工竹笋排名第一的公司，倾力打造手工竹笋--龙须笋为，把峨眉山特色旅游产品推广至各地，龙须笋加工公司，在龙须笋品类行业里有了定价权。公司每年以订单采购形式确保原料充足。2016年公司厂区级，拥有龙须笋、苦笋、雪魔芋、甩菜等多条生产线。公司长期坚持自主创新努力实施品牌战略，从商标注册开始，正一步一个脚印申报和争创四川品牌、中国品牌产品。

龙须笋加工公司-成都龙须笋-四川沐之源食品由峨眉山沐之源食品有限公司提供。峨眉山沐之源食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。沐之源——您可信赖的朋友，公司地址：峨眉山市新平乡万福村二组80号5-7幢1层，联系人：曹远根。