

安庆残次果 残次果加工出售 香城酒业

产品名称	安庆残次果 残次果加工出售 香城酒业
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

产品详情

在市场上有很多企业总是把产品做得多而杂，残次果代加工，认为产品越多销售会越好，认为产品种类多总有一款能卖出去。但现实状况往往会适得其反，因为产品的种类繁多，投入的人力、财力、物力会多，没有聚焦。其实企业不在于做大而全，要清晰自己的人力、财力、物力，从一个细分的类目切入，寻找突破口，定义品类，做到某种品类的。

目前果酒行业有青梅酒、荔枝酒、柚子酒、酸奶酒、茶果酒、桃花酒、桂花酒等细分类目，百花齐放，但细分品类都缺乏代表性品牌，也就意味着新锐品牌有足够的空间。在这些多而杂的果酒品牌中，要聚焦资源做大做强某一品类，才能在市场占有一席之地，否则也是昙花一现。正如现在梅见，专注青梅酒品类，提起青梅酒，消费者印象是梅见，残次果加工出售，占领了消费者心智。

果酒大家都很熟悉，是我们生活中常见的一种酒精饮品，是用新鲜生果本身以及生果果汁作为原料，经发酵配制而成的酒。目前上销售的水果酒类型较多，有枸杞果酒、桑椹酒、石榴酒、猕猴桃酒、五味子酒等众多品种。品质好的果酒价格也不便宜，很多农户都会酿造果。酒香城酒业秉承“真诚，共赢”理念，始终将“真诚原料，酿造真诚好酒”作为企事业信条，在发展与前进中“与员工共赢，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

这种美食，安庆残次果，平时并不是很常见，制作果酒的方法相对来说也稍难一点，但是味道很。我们需要先进行选料，要选择新鲜的食材，然后需要进行把食物搅碎，再进行调糖，糖大概是1:7的比例，因为食物本身是比较酸的，然后还需要把食物发酵两天，再进行过滤，澄清一下，后再放入白酒或米酒进行泡制，喝起来一定是一种非常的美食。这个是我们比较常见的一种美食了，几乎日常家中必备，残次果加工，就只需要把樱桃清洗干净之后，放入一个瓶子里面，再加入一些白糖，密封起来泡上两三个月，就可以用来喝了，而且还有跌打损伤的功效。

安庆残次果-残次果加工出售-香城酒业(推荐商家)由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司坚持“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。香城酒业——您可信赖的朋友，公司地址：咸安区横沟桥镇孙祠村四组，联系人：夏帆。