

2024年中国国际食品餐饮展暨中国食品博览会

产品名称	2024年中国国际食品餐饮展暨中国食品博览会
公司名称	中国（耀瀚）展会信息
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	中国
联系电话	17810353883 17810353883

产品详情

食品餐饮展会 | 2024中国长沙国际食品餐饮展会 | 中国食餐会

参展时间：时间：2024年9月6-8日

地点：长沙国际会展中心

展会面积8万平米 7大展馆

往届展商：

“食不厌精、脍不厌细”，千百年来，华夏文明一直走在探索食物意义的道路上，用无比的热情与智慧创造美食，品味生活。被誉为世界三大美食之首的肥肝，源自古埃及，发扬于法兰西，经过千百年来人

们的不断传播与创新，终在华夏这片肥沃的土壤上绽放与兴盛，并以其营养、美味、健康、时尚的特性，深受国人青睐。传统技艺与现代科学技术的温柔碰撞，西式美食的浪漫与中餐文化的深度融合，催生出中国肥肝事业的集大成者——吉林省法兰铂食品集团

法兰铂品集团总部座落于北国春城-长春，养殖加工基地据长白山之阳，横跨松辽平原，有北纬44度黄金玉米带的黑土地滋养，有松花江、辽河水哺育，是天然无公害的家禽家畜养殖基地。白山之雄浑、黑土之厚重，是孕育法尚品牌的神秘所在。吉林省法尚食品有限公司

产品介绍

优选肥肝

优选原味肥肝可更大空间发挥调配口味和烹饪手法。每盒整肝可少切10片以上。或直接香煎、或用佐料腌制，一肝多做品鉴不同口味，地道实惠！

红酒蓝莓肥肝

经过秘制调料腌制、加温，使肥肝完全入味并熟化，大限度将肥肝的香醇与红酒、蓝莓酱相结合，每一口都是惊喜的味道！

法式肥肝酱

经过严格的工艺制作出美味营养的肥肝酱，不添加其他物质。肥肝包含丰富的铁、锌、蛋白质和微量元素，美味易吸收，有益于骨骼和身体的健康成长。肥肝酱的吃法多种，可作为前菜，配烤热的面包单吃，或混合其他材料做成一道前菜。

刺身肥肝

采取“热取液氮隧道式速冻取肝技术”是全国唯一一家可以“生着吃的”鹅肥肝

雁鹅产品

和鸭是采用现代遗传育种技术手段,在长白山地区引进改良培育的独特珍禽,生长周期90天左右，在白山松水间食草吃虫嬉戏生长,精选北纬45度黄金玉米带谷物喂养,属上等佳肴珍品。