

## 【渝里香】100g\*70 泡椒排爪 诚招全国经销商

产品名称	【渝里香】100g*70 泡椒排爪 诚招全国经销商
公司名称	重庆市渝里香食品厂
价格	3.00/包
规格参数	产品类别:泡椒 原产地:重庆 商品条形码:无
公司地址	重庆市璧山区丁家街道高古村4组
联系电话	62841873 15723026912

### 产品详情

产品类别	泡椒	原产地	重庆
商品条形码	无	品牌	渝里香
卫生许可证	渝卫食证字(2009)第500113-008558	产品标准号	DB50/294-2008
净重	100(g)	保质期	180(天)
生产厂家	重庆市渝里香食品厂	肉类品种	鸡鸭肉制品
制作方式	盐水	真空包装	是
储藏方法	常温、避光、建议冷藏	生产日期	见封口
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	否		

重庆市渝里香食品厂

传统泡菜工艺与现代食品加工技术相结合打造完美品质

#### 产品展示

70g野山椒凤爪\*100袋/箱

100g野山椒凤爪\*80袋/箱

产品名称：野山椒凤爪配料：鸡爪、植物油、野山椒、食用盐、味精、老姜、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾、亚硝酸钠）卫生标准：db50/294-2008生产卫生许可证：渝卫食证字（2009）第500113-008558生产许可证号：qs5013 0401 7536食品包装生产许可证：qs50-10101-02971保质期：180天生产日期：见封口处食用方法：开袋即食贮存方法：常温、避光、建议冷藏产地：重庆市巴南区厂址：重庆市巴南区南泉镇小泉自由村四社注意：发现涨袋、破带请勿食用！请与经销商联系更换

90g煌姜凤爪\*80袋/箱

产品名称：姜煌凤爪配料：鸡爪、泡姜、食用盐、味精、鸡精、自制盐水、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾、亚硝酸钠）卫生标准：db50/294-2008生产卫生许可证：渝卫食证字（2009）第500113-008558生产许可证号：qs5013 0401 7536食品包装生产许可证：qs50-10101-02971保质期：180天生产日期：见封口处食用方法：开袋即食贮存方法：常温、避光、建议冷藏产地：重庆市巴南区厂址：重庆市巴南区南泉镇小泉自由村四社注意：发现涨袋、破带请勿食用！请与经销商联系更换

30g野山椒鸡尖\*200袋/箱

90g野山椒鸡尖\*100袋/箱

产品名称：野山椒鸡翅配料：鸡翅、植物油、野山椒、食用盐、味精、老姜、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾、亚硝酸钠）卫生标准：db50/294-2008生产卫生许可证：渝卫食证字（2009）第500113-008558生产许可证号：qs5013 0401 7536食品包装生产许可证：qs50-10101-02971保质期：180天生产日期：见封口处食用方法：开袋即食贮存方法：常温、避光、建议冷藏产地：重庆市巴南区厂址：重庆市巴南区南泉镇小泉自由村四社注意：发现涨袋、破带请勿食用！请与经销商联系更换

## 一、产品历史

野山椒凤爪简介：重庆地区特色美食。不同于泡椒凤爪，山椒凤爪用的辣椒是黄色小米辣椒，而泡椒凤爪的辣椒是红色泡椒，辣椒的不同再加上制作工艺上的不同，因此，口感也是完全不同的。

### 1、泡菜历史

泡菜应起源于3100年前的商周时期。泡菜历史悠久，流传广泛，几乎家家会做，人人吃，甚至在筵席上也要上几碟泡菜。足见泡菜在人民生活所占地位。泡菜的制作工艺，是我国悠久而精湛的烹饪技术遗产之一。早在1400多年前人们就对风味独特的四川泡菜有所称颂，对泡制蔬菜的基本原理有所总结，同时也证明了泡菜的始于中国。

### 2、泡菜的发展

泡椒凤爪起源于重庆，发展于重庆，作为一种动物性泡菜，其主要原料鸡爪含有丰富的钙质及胶原蛋白

，营养价值颇高，对养颜美容、生血补钙均有帮助。由于其营养丰富、口味独特，深受广大消费者喜爱，其产品特点是酸辣鲜香，回甜脆爽，是其它任何一种休闲食品不可比拟的。泡椒凤爪的酸辣香甜的奇异风味能满足各地消费者的品味要求，无论是南甜北咸或是东辣西酸，都能各得其所、食一而足。其鲜嫩脆爽的口感，回味悠长的体念，让6-60岁范围的消费者都能喜欢，无论是莘莘学子或是翩翩白领，泡椒凤爪都是其居家旅游必选的休闲食品。可以说是男女通好、老少皆宜。

泡椒凤爪为重庆特产，深受广大消费者的喜爱，我们的产品远销武汉、西安、汕头、吉林、广州、深圳、湖南、河北等全国各主要城市。产品用新鲜鸡爪配以多种优质辅料精制而成，色泽天然，鲜香清爽开胃，利口化渣消食，酸辣够劲，营养丰富，独具巴蜀泡菜之风味，它既是宴席佳肴，又是旅游休闲方便食品。

制作工艺简介：野山椒凤爪是精选肉鸡爪先煮制、后泡制而成。

产品特点：

1：酸辣开胃解馋减压，没有胃口或心情不佳，吃上一包，胃口大振，精神爽快。

2：富含大量胶原蛋白，不用担心长肉还有美容之功效。野山椒凤爪，酸辣够劲、好吃吃不停！享誉大江南北。