

# 优质调料和各类食品赋予肉的天然香味

产品名称	优质调料和各类食品赋予肉的天然香味
公司名称	成都明峰食品有限公司
价格	50.00/瓶
规格参数	品牌:-骨髓浸膏鸡味、牛味、猪味 商品条形码:6946045600024
公司地址	成都、资阳工业发展区2期9号3楼
联系电话	13198509047 13320966587

## 产品详情

品牌	-骨髓浸膏 鸡味、牛味、猪味	商品条形码	6 946045 600024
卫生许可证	川卫食证字：（2007）第5产品标准号 10112-002985号		Q/75280518-6.01-2008
净重	-500—1000（kg）	原料与配料	-骨、骨髓、肉、香辛料等 浓缩物
保质期	-12（个月）	原产地	四川
生产厂家	成都明峰食品有限公司	储藏方法	常温避光保存
规格	1*20	生产日期	见瓶底
售卖方式	包装	特产	是

状态：粉状。

应用范围:肉灌、酱卤、速冻、豆制品、调味品、调味酱、鸡精、烹饪、汤菜等调味增香。

特点:1.本品由鲜骨提取物,保留了骨骨髓的天然成分和香气.

2.赋予佳肴真实肉感,提升肉味.

3.具有超强的抗热敏性和稳定、持久的留香：赋予制品浓郁的肉香。

应用量：按100g食物或水加入0.2%-.05%。

产品特点：耐高温烹炙，能在菜品中快速升华，达到提升原味效果，协调菜品中各种幼劣味道，使其平衡，让滋味丰富，饱满，适口味道极佳，让你说不出怎么回好吃。

状态：粉状。

应用范围:肉灌、酱卤、速冻、豆制品、调味品、调味酱、鸡精、烹饪、汤菜等调味增香。

特点:1.本品由鲜骨提取物,保留了骨骨髓的天然成分和香气.

2.赋予佳肴真实肉感,提升肉味.

3.具有超强的抗热敏性和稳定、持久的留香：赋予制品浓郁的肉香。

应用量：按100g食物或水加入0.2%-.05%。

产品特点：耐高温烹炙，能在菜品中快速升华，达到提升原味效果，协调菜品中各种幼劣味道，使其平衡，让滋味丰富，饱满，适口味道极佳，让你说不出怎么回好吃。

状态：粉状。

应用范围:肉灌、酱卤、速冻、豆制品、调味品、调味酱、鸡精、烹饪、汤菜等调味增香。

特点:1.本品由鲜骨提取物,保留了骨骨髓的天然成分和香气.

2.赋予佳肴真实肉感,提升肉味.

3.具有超强的抗热敏性和稳定、持久的留香：赋予制品浓郁的肉香。

应用量：按100g食物或水加入0.2%-.05%。

产品特点：耐高温烹炙，能在菜品中快速升华，达到提升原味效果，协调菜品中各种幼劣味道，使其平衡，让滋味丰富，饱满，适口味道极佳，让你说不出怎么回好吃。

状态：粉状。

应用范围:肉灌、酱卤、速冻、豆制品、调味品、调味酱、鸡精、烹饪、汤菜等调味增香。

特点:1.本品由鲜骨提取物,保留了骨骨髓的天然成分和香气.

2.赋予佳肴真实肉感,提升肉味.

3.具有超强的抗热敏性和稳定、持久的留香：赋予制品浓郁的肉香。

应用量：按100g食物或水加入0.2%-.05%。

产品特点：耐高温烹炙，能在菜品中快速升华，达到提升原味效果，协调菜品中各种幼劣味道，使其平衡，让滋味丰富，饱满，适口味道极佳，让你说不出怎么回好吃。