

有为食品【质量到位】 红糖供应商 河北红糖

产品名称	有为食品【质量到位】 红糖供应商 河北红糖
公司名称	沈阳有为食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	铁岭县新台子镇一路村
联系电话	13478182999

产品详情

沈阳有为食品有限公司成立于2004年，红糖厂家，公司已生产单晶冰糖（俗称冰糖）多晶冰糖（俗称塔冰）为主，同时经营绵白糖、赤砂糖（俗称红糖）分装及长期大量供应绵白糖、白砂糖和赤砂糖（红糖），产品主要销售地以东三省为主。公司隶属于生产销售于一体的私营企业，公司以生产求精、销售求广、管理求严、服务求好为原则，以诚信为本质量为方针，希望与客户建立稳固的供求关系并竭诚为您服务！

银耳，又称白木耳，是一种生长于枯木上的胶质，因其色白如银，故名银耳。由于银耳所含的营养，且有一定的药用价值，历来与人参、鹿茸同具显赫声誉，红糖供应，被人们称为“山珍”、“菌中明珠”。红枣莲子银耳汤，透明晶莹，浓甜味美，红白相间，红糖供应商，香甜可口，河北红糖，是传统的营养滋补佳品；具有较强的健身功能；用银耳与大米煮粥，也是别具风味的营养佳品。

沈阳有为食品有限公司成立于2004年，公司已生产单晶冰糖（俗称冰糖）多晶冰糖（俗称塔冰）为主，同时经营绵白糖、赤砂糖（俗称红糖）分装及长期大量供应绵白糖、白砂糖和赤砂糖（红糖），产品主要销售地以东三省为主。公司隶属于生产销售于一体的私营企业。

1.红糖桃花粥

原料：50g 粳米，50g 糯米，20朵桃花，3大勺红糖，1把枸杞。

做法：

- 1、两种米混合，淘净，浸泡2个钟头，桃花去柄，漂净，浸30分钟；
- 2、取砂锅，放大半锅水，放米；
- 3、大火煮开，小火40分钟，放些红糖，放桃花，煮5分钟，放些枸杞即可。

沈阳有为食品有限公司成立于2004年，公司已生产单晶冰糖（俗称冰糖）多晶冰糖（俗称塔冰）为主，同时经营绵白糖、赤砂糖（俗称红糖）分装及长期大量供应绵白糖、白砂糖和赤砂糖（红糖），产品主要销售地以东三省为主。

E、黄砂糖也叫金砂糖，目前主要在广东、香港等地生产销售。是含有一定营养成分的不带蜜砂糖。色泽呈淡黄色。其生产工艺和白砂糖类似，但在生产过程中并不完全过滤里边的营养物质，所以它保存了部分甘蔗香味和营养，并且保留了很多天然矿物质。

有为食品【质量到位】(图)-红糖供应商-河北红糖由沈阳有为食品有限公司提供。有为食品【质量到位】(图)-红糖供应商-河北红糖是沈阳有为食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：郭有维。