

冷冻松茸手撕条 速冻冷冻蔬菜 雪松松茸菌 乡城松茸

产品名称	冷冻松茸手撕条 速冻冷冻蔬菜 雪松松茸菌 乡城松茸
公司名称	乡城县雪松天然绿色食品开发有限责任公司
价格	160.00/千克
规格参数	品种：:冷冻松茸 等级：:特级 产地：:四川省甘孜州乡城县
公司地址	乡城县香巴拉镇
联系电话	0836-5823777 13908173136

产品详情

品种： 冷冻松茸 等级： 特级 产地： 四川省甘孜州乡城县

冷冻松茸切片

松茸生长在2000-3000米左右的草原森林，是高原积雪融化后滋生出的天然野生食用菌珍品，因其产量少，药用价值高而享誉国内外。松茸富含粗蛋白，粗脂肪、粗纤维和维生素b1、b2、维生素c、维生素p等元素。

我司2006获得了国家商检总局监督管理委员会认可颁发的中华人民共和国卫生注册证书。通过了中国质量认证中心haccp食品安全管理体系认证。在新产品的开发上获四川省重点技术创新项目奖等，近几年连续被评为甘孜州、乡城县优秀龙头企业和守合同重信用企业。我司生产的松茸远销日本、韩国和新加坡等国家地区。

工厂所在地：乡城

乡城，藏语译为手中的佛珠，素有“香巴拉之域”、“康巴江南”的美称。县城海拔2856米,南与云南香格里拉接壤,东与稻城县亚丁自然保护区为邻，西靠巴塘、得荣（太阳谷景区）两县，北连世界高城理塘县，处于大理——丽江——中甸——稻城——理塘——康定这条黄金旅游线中段。

乡城的田园风光十分迷人。镶嵌在“康巴江南”绿色田野中的白色藏房犹如一颗颗闪亮的珍珠，别具一格。

大型出口商的优势供量优势

公司位于四川省甘孜州乡城县，成立于2001年，注册资金880万元。本公司是一个大中型松茸出口加工企业，产品通过了haccp和iso2000认证，每年出口松茸120吨以上，产品品质有绝对保证。

公司厂房：

· 生产优势

公司占地面积8亩，建有标准化的生产加工车间、高低温库、综合性办公大楼。生产加工车间引进了国外先进的工艺和加工技术。2004年公司获得了国家商检总局监督管理委员会认可颁发的中华人民共和国卫生注册证书，通过了iso9001：2000国际质量管理体系认证，及中国质量认证中心haccp食品安全管理体系认证。

公司环境：

产品介绍：

一、松茸是一种纯天然的珍稀名贵食用菌类，松茸菌被誉为“菌中之王”。相传1945年8月广岛原子弹袭击后，唯一存活的植物只有松茸。

松茸学名松口蘑，是名贵食用菌。新鲜松茸，形若伞状，色泽鲜明，菌盖呈褐色，菌柄为白色，均有纤

维状茸毛鳞片，菌肉白嫩肥厚，质地细密，有浓郁的特殊香气。

宋代唐慎微著《经史证类备急本草》说，松林下菌蕾如鹿茸状的松茸，主产地在川西横断山脉。其风味独特，口感滑润。富有弹性，食后余香满口，鲜香别具一格。

松茸富含蛋白质、脂肪、纤维素、多种氨基酸，能强精补肾，恢复精力，可以益胃补气，强心补血，健脑益智、理气化痰。在欧洲、日本自古就视松茸为山珍，日本在古代还把松茸作为百姓向贵族和皇亲国戚进献的贡品之一。

松茸秋季的8月上旬到10月中旬采集、食用。有特别的浓香，口感如鲍鱼，极润滑爽口。

松茸在日本有“蘑菇之王”之称。日本人习惯于秋季食用松茸料理，信奉“以形补形”，食之可以强精补肾，健脑益智。刚采下来，用松枝火烤食，有来自深山的松树林味，秋高气爽之日，携好友散坐于林边草地，红叶漫天，野花发生，沧桑之感油然而生。

我们的松茸产自乡城：一个南接云南香格里拉，东临稻城亚丁的藏区县城。