

安徽马鞍山特产金菜地 酱 鲜虾酱6.2元瓶

产品名称	安徽马鞍山特产金菜地 酱 鲜虾酱6.2元瓶
公司名称	马鞍山黄池金菜地专卖店
价格	150.00/箱
规格参数	品牌:金菜地 商品条形码:6589354697233 卫生许可证:3405040271
公司地址	中国 安徽 马鞍山市雨山区 采石镇，金菜地，采石矶专营
联系电话	86 0555 2224746 13705553358

产品详情

品牌	金菜地	商品条形码	6589354697233
卫生许可证	3405040271	产品标准号	通过ISO9001、HACCP国际质量体系认证
净重	225 (g)	保质期	365 (天)
食盐	5 (%)	原产地	安徽
生产厂家	马鞍山市黄池食品(集团)有限公司	储藏方法	启封食用后，请拧紧盖，低温冷
等级	一级	规格	450克 *24
生产日期	见喷码	售卖方式	包装
特产	是	原料与配料	黄豆原酱，鲜虾，辣椒，植物油，白砂糖，味精，蒜蓉，姜

马鞍山市黄池食品集团有限公司

公司位于马鞍山市农业重镇、华东食品名镇——黄池镇，坐落于芜杭、马芜、合芜、皖江高速、205国道交汇处，镶南京、芜湖、马鞍山城市群之中，山青水秀、气候宜人、四通八达，素有江南鱼米之乡的美称，占地16公顷，职工1000多人，从事农产食品深加工，集种养植(殖)、加工、销售为一体，旗下有茶干(全国豆制品20强)、面条、糕点、酱品、酱菜、肉制品、粮油等十个分厂及一个万头养猪场和22个产品直销门市部，2008年产销各类食品4万余吨，销售收入2.85亿元，公司创建于1979年，黄池金菜地人经过近三十年的努力拼搏，企业规模、市场拓展、产品的品质和美誉度，都有了较快的提升，深受喜爱和好评。“黄池”、“金菜地”注册商标2003年被评为安徽省著名商标；茶干、牛肉酱、瘦肉酱、鲜虾酱评为安徽省名牌产品，茶干、脆萝卜、乳瓜、大蒜子等四个产品评为国家绿色食品；中国农业银行连续十年aaa特级信用企业，全省唯一一家无抵押信誉贷款企业；农业部授予全国诚信企业，马鞍山市纳税大户，全国质量效益型先进企业等光荣称号。

企业管理基础扎实，研发能力不断增强，iso9001、haccp全面贯标，拥有省级技术研究中心，与江南大学长期合作培养人才，共同研发新产品，攻克了多项生产技术难题，先后研发的“低盐无防腐剂”和“传统酱类自然发酵微生物分析和人工接种发酵”两大科研成果获国家科技部嘉奖。

各类产品均系当地民间珍品，口味独特，茶干口感细腻，对折不断有咬劲；系列炸酱，口味纯正，凡食者都赞不绝口；各类豆制品包装化率97%，处于全国领先水平，解决豆制品多年来无包装、无标准、无生产单位、质量卫生差的难题；面条经过五道压皮煮熟后晶莹透明……。建设无公害产品种植基地10000亩，与农民建立长期合作关系，农民增收，公司原料品质充分得到保证。

黄池金菜地人的宗旨是“服务餐桌每一天”，为人类餐桌食物的安全、优质和进步而努力，让中国人的传统食品更加传统！更加原始！

我们以向海内外推广地道的黄池食品为己任，传播徽派饮食文化为使命！越是民族的，越是传统的，才是最好的；家家都有黄池金菜地是我们的目标！

金菜地牛肉酱是本地特色产品，通过iso9001国际质量体系认证，中国食品科学技术推荐产品，地地道道的地方食品。是宾馆，饭店，食堂，家庭的理想佐餐食品。

配料表：黄豆原酱，鲜虾，辣椒，植物油，白砂糖，味精，蒜蓉，姜

总重：450克一箱x24瓶

净含量：225克

保质期：12个月

食用方法：直接食用

保存方法：启封食用后，请拧紧盖，低温冷

卫生许可证号：3524512

【食用方法】

黄池金菜地系列辣酱源于江南民间家庭制酱。该系列辣酱采用传统工艺天然酿制的优质大豆酱和蚕豆酱，精选上等黄牛肉、鲜河虾、纯瘦肉等为主要原料，辅以葱、姜、蒜、砂仁、肉蔻、花椒粉、桂皮、冰糖等二十余种佐料，文火精熬而成，产品采用全自动高速灌装线、封闭式生产，经高温灭菌，生产过程严格采用gmp操作规范。肉丰虾鲜、酱香扑鼻，色泽油亮，诱人食欲，蒜香、辣香、酱香、肉香、融为一体，不稀不稠，开胃、增食。

黄池金菜地牌青椒虾子酱、麻油辣椒酱等，选用新鲜的地产本大椒，采用现摘现加工的传统工艺，配以新鲜的河虾，产品鲜辣爽口、增进食欲。

黄池金菜地牌系列辣酱中含有各种丰富的氨基酸，富含各种维生素，是家庭、饭店、旅游等的佐餐佳品，包装新颖别致，携带食用方便，还可作为红烧鱼、红烧肉的主打调料或做炸酱面。

品种有：牛肉酱、鲜虾酱、瘦肉酱、多味酱、青椒虾子酱、麻油辣椒酱。

吃法说明：

牛肉酱、瘦肉酱、鲜虾酱做杂酱面，其中牛肉酱做味道最好。除多味酱外，这些酱都可开封即吃，吃饭时蘸点，开胃。

拌面做法：

把面条煮好（煮得时候就放些盐），然后捞起来过水，然后用金菜地的牛肉酱、瘦肉酱、鲜虾酱一拌即可，也可按各自的喜好用各种面条来做。总之创意属于您。

馒头蘸酱别有一番风味；

吃桂林米粉时拌着吃；

吃河粉时蘸着吃或拌着吃；

吃饺子时蘸或拌；

吃火锅时做配料，蘸着吃特爽，根据火锅类型选用不同的酱；

多味酱：主要用于做菜，红烧茄子、红烧鱼、红烧肉等菜的配料最佳

肉酱三色饭酱蒸鱼

厂址：当涂县黄池镇食品路一号

制造商：马鞍山市黄池食品（集团）有限公司