

安徽马鞍山特产金菜地小菜 酱菜/香菜300克

产品名称	安徽马鞍山特产金菜地小菜 酱菜/香菜300克
公司名称	马鞍山黄池金菜地专卖店
价格	4.00/袋
规格参数	原产地:安徽 规格:300 安全性:一级
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

原产地	安徽	规格	300
安全性	一级	包装	真空
原料	嫩白菜	品牌	金菜地
净重	300 (g)	原料与配料	配料表: 嫩白菜、食用盐、白砂糖、植物油、芝麻、辣椒粉、蒜蓉、味精、八角粉
保质期	30 (天)	储藏方法	20 以下避光
绿色食品	是	生产日期	近期
特产	是	有机食品	是

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！

黄池金菜地牌小菜系列选用4-6成熟稚嫩蔬菜、瓜果，经传统工艺加工而成，用料考究，制作精细，不添加任何防腐剂，采用真空包装，经高温灭菌，食品卫生、安全，甜、咸、鲜、辣、麻，口味各异，品种齐全。黄池金菜地牌嫩生姜：系地方传统特产，工艺精细，脆嫩爽口，咸淡适中，解荤去腻，增进食欲。原料全部选自大公圩地区a级绿色蔬菜基地，采取低盐无防腐剂生产技术，产品低盐、不含防腐剂，以传统配方和现代封闭式加工工艺制作而成。产品从基地采摘到产品加工最长不超过12小时，封闭式生产，采用真空包装，经高温灭菌，口味各异，最大限度地保持了产品营养，产品具有低盐、脆嫩爽口，酸、甜、麻、辣、鲜品种丰富。含有丰富的氨基酸等。将各种小菜配上蔬菜清炒，还可制作可口的下饭菜。黄池金菜地牌萝卜条：香、辣适口，条型整齐，市佐餐、郊游的佳品。黄池金菜地牌素香菜：红、绿、白相间，色泽艳丽，辣而不辛，脆嫩清爽。黄池金菜地牌大蒜：皮嫩肉脆，晶莹透明，具有杀菌、健身、开胃的作用，尤其在春、夏、秋季对杀灭口腔细菌、肠道细菌具有很好的效果。品种有：辣乳瓜、乳瓜、嫩生姜片、脆萝卜、辣萝卜、嫩莴笋、大蒜头、素香菜、童子瓜、榨菜丝、榨菜头、嫩豇豆、菜心。

配料表：嫩白菜、食用盐、白砂糖、植物油、芝麻、辣椒粉、蒜蓉、味精、八角粉

产品标准：q/hcs008

保质期：一个月 1400克

保存方法：20℃以下避光、防晒、防压、通风处储存，启封食用后，请立即密封低温冷藏。

金菜地的小菜鲜、脆、嫩，好吃开胃！

本品选用优质嫩生姜及其它辅助原料，采用传统配方和现代工艺精制而成。具有鲜、嫩、脆等特点，营养丰富，风味独特，经科学灭菌，食用卫生，有增进食欲，促进消化之功能，是理想的佐餐佳品。

出品：马鞍山市黄池食品（集团）有限公司