

广东板栗杂粮包代工定制生产OEM厂

产品名称	广东板栗杂粮包代工定制生产OEM厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	快递公司:中通、顺丰、线下物流 原材料:小麦面粉、水、小香葱等 发货方式:线上、线下
公司地址	山东省济宁市任城区兴东新区5号楼
联系电话	15615979977 15615979977

产品详情

随着人们生活水平的提高，消费者对于食品的要求也越来越高，尤其是对于传统的粘豆包。广东板栗杂粮包应运而生，成为时下的美食招牌之一，深受消费者喜爱。作为粘豆包生产商，我们山东天惠供应链有限公司，提供板栗粘豆包的代加工、定制和OEM服务。

粘豆包代加工方面，我们可以根据客户的要求来进行生产并发货，以保证客户及时收到产品，并且保持原有的美味口感。我们所提供的原材料包括小麦面粉、水、板栗、小香葱等，都来自于当地特产，保证了产品的质量与口感。同时，我们还针对每个客户的需求，提供线上或线下的发货方式，并可以根据客户要求将产品发往全国各地。

粘豆包定制方面，我们提供灵活的服务，支持客户定制不同口味的板栗粘豆包，例如加入香蕉、苹果等水果或者蔬菜，以及多种不同的配料，根据客户的口味和喜好，进行个性化的加工生产。我们的产品在保证好吃的口感和健康与营养的同时，也不同于其他厂家的产品，更能吸引消费者的眼球。

粘豆包OEM方面，我们为客户提供高性价比的合作模式，将客户自有品牌生产加工到我们的厂家中，以我们的生产经验和技術为客户的产品提高质量提供支持，并提供更快速、便利和统一的生产服务。同时，我们的OEM服务还提供线下物流、中通快递、顺丰快递等多种配送方式，以满足客户的不同需求。

产品参数表：

| 参数名称 | 参数值 |

小麦面粉 | 当地特产

水 | 纯净水

板栗 | 广东土产

小香葱 | 鲜香小香葱

发货方式 | 线上/线下

发货地 | 山东/重庆/湖南/黑龙江

生产商 | 山东天惠供应链有限公司

快递公司 | 中通/顺丰

品牌 | 千江粮葶

在生产方面，我们坚持严格的质量控制和产品检验，确保每个产品都符合客户的要求和标准。在生产过程中，我们采用先进的设备进行生产，确保产品的质量达到的状态。并且，在每一个环节上，我们都有技术人员进行跟进和控制，从而为消费者提供优质的产品和服务。

Q: 板栗粘豆包如何保持口感?

A: 我们采用当地新鲜的板栗和杂粮进行加工，所有原材料经过严格筛选和处理，确保不含任何化学添加剂，更好的保持了口感。

Q: 贵公司对产品质量的要求是怎样的？

A: 我们对产品的要求很高，不但在原材料的采购和处理上严格筛选，而且在生产过程中，我们采用严格的质量控制标准，并进行细致的产品检查，确保所有产品的健康、安全和质量。

Q: 如果有客户对于您的服务有不满意的地方，您们会怎样进行处理？

A: 我们始终保持客户至上的态度，一旦有任何不满的意见和建议，我们将时间与客户沟通解决，以确保客户满意度的提高。

总之，作为板栗粘豆包生产厂家，我们始终以客户的需求为中心，提供高质量和高性价比的产品和服务。如果有需要代加工或定制服务的顾客，欢迎与我们联系，我们将为您提供优质的服务。

粘豆包是一种传统的汉族小吃，它的制作历史可以追溯到中国唐代。随着时间的推移，粘豆包的制作工艺和材料不断改良和发展，逐渐形成了现在多种口味的粘豆包。其中，杂粮粘豆包是一种以红豆、黑米、绿豆、玉米等杂粮为馅，外皮包裹着糯米的汉族小吃。

杂粮粘豆包的制作过程非常复杂，需要经过多道工序和时间的耐心等待。首先，需要将红豆、黑米、绿豆、玉米等杂粮清洗干净，泡发一定的时间，然后煮熟备用。

接着，将糯米淘洗干净，加入适量的水浸泡2-3小时，然后将浸泡好的糯米放入蒸锅中蒸熟。在蒸糯米的过程中，需要不断地洒水，以免糯米变硬。

在蒸熟糯米后，需要将糯米饭放入大碗中，加入适量的白糖和猪油，搅拌均匀。然后，将煮熟的杂粮搅拌成泥状，加入适量的糖和猪油，搅拌均匀备用。接着，将糯米饭分成小团，压成圆饼状，将杂粮馅放在糯米饼中央，将糯米饼捏合封口，搓成圆形小球，然后用手掌心压成圆形饼状。

后一步是将做好的杂粮粘豆包放入蒸锅中，用大火蒸10-15分钟即可。蒸好的杂粮粘豆包口感软糯、香甜可口，非常受人们的喜爱。由于杂粮粘豆包的制作工艺和材料都取自天然的杂粮，因此它是一种健康、营养丰富的传统小吃。同时，杂粮粘豆包的多种口味也满足了不同人群的口味需求。