

广东千川馒头商超代发代加工厂

产品名称	广东千川馒头商超代发代加工厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	发货方式:线上、线下 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江 原材料:小麦面粉、水、大黄米等
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

让天下没有难卖的馒头

馒头作为中国人民的传统美食，一直以来都备受关注。而随着现代物流与互联网技术的快速发展，馒头也开始走向线上。作为一家从事馒头代加工与一件代发的企业，为您提供高品质、低价位的馒头批发OEM服务。让我们一起来了解下千川馒头商超的产品参数吧。

产品参数：

- 原材料：小麦面粉、水、大黄米等
- 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、线下物流
- 品牌：千江粮葶

馒头生产方面：

千川馒头商超代发代加工厂成立于2011年，多年来一直致力于为消费者提供优质的馒头食品和服务。我们的生产线均采用先进的技术工艺和优质的原材料，确保每个馒头都能拥有完美的口感和健康的营养。经过多年技术的积累和创新，我们的馒头品种多样，有原味馒头、芝麻馒头、玉米馒头、西米馒头、红薯馒头等不同口味。同时，我们也开发了特色馒头，如糯米馒头、韭菜馒头、花卷等，为消费者提供更

多选择。

馒头代加工：

除了生产自有品牌的馒头，我们也提供馒头代加工服务。我们可以按照客户要求加工制作各种不同口味、不同形状的馒头，让客户更加轻松地开展自己的馒头销售业务。

馒头一件代发：

作为馒头批发OEM行业的佼佼者，我们不仅可以提供馒头代加工服务，以及让您轻松成为馒头一件代发的销售代理。我们拥有完善的线上、线下销售渠道和配送系统，为您提供一站式、全程跟踪的代理服务，让您无需用心经营各种选材、生产、发货和销售环节，省去时间、省去资金。

电商合作：

与时俱进的千川馒头商超代发代加工厂一直在积极拓展新型合作模式，现已与多家电商平台合作，包括京东、淘宝等，为消费者提供方便快捷的馒头采购方式，以满足不同地区、不同消费群体的需求。

知识：

1.如何调配馒头所需的面粉和水份？

馒头的面粉应该选择优质白面粉，水份应该保持在76%左右，具体调配方式得根据本地的气候和水分情况确定。

2.如何保存新鲜馒头？

一般来说，馒头在室温下食用。如有需求，可以装进袋子，放入冰箱里，一般可以保存3-5天左右。如果冰箱里的空气潮湿，馒头会变软发黄，建议放干燥剂。

3.为什么同样是馒头，某些品牌的口感会差很多？

其实，这与原材料、工艺等有很大的关系。原料质量好，工艺水平高的品牌生产的馒头往往口感更佳，更容易获得消费者的认可。而像千川馒头商超代发代加工厂这样拥有丰富经验和优质原材料的生产厂商，更容易在市场上脱颖而出。

总结：

作为馒头批发OEM领域的品牌，千川馒头商超代发代加工厂坚持以高标准要求自己，从原材料、生产工艺、销售售后等多个环节精益求精，让每个消费者都能品尝到真正好吃的馒头。无论是馒头代加工，还是馒头一件代发，我们都提供一系列服务，帮助客户轻松销售，开心经营。如果您需要优质、低价位的馒头批发服务，千川馒头商超代发代加工厂一定是您明智的选择！

馒头起源于中国，具体起源时间尚无确切记载。据考据，馒头早是由汉代时期的扬雄所发明，当时称为“蛮头”。馒头在汉代时被作为祭品，以代替牛头。在《三辅故事》中，就有记载：“屑桂为馅，粗屑为酵”，意思是指用桂花为馅，粗屑作为发酵剂。随着时代的变迁，馒头的制作方法和口感不断改良，逐渐成为了现在我们所熟知的美食。