

# 河北黑米粘豆包支持代发包邮厂

产品名称	河北黑米粘豆包支持代发包邮厂
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	2.00/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 生产商:山东天惠供应链有限公司
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

近年来，面食作为中华美食文化重要组成部分之一，受到了越来越多的关注和喜爱。其中，粘豆包是一种既有肉馅又有豆沙馅的中式传统糕点，以其嫩滑软糯，馅料清香可口的特点，在市场上备受热捧。随着生活水平的不断提高，越来越多的小伙伴开始注重食品的健康、安全和品质问题，因此，在众多的粘豆包品牌中，以优质原材料和严格的生产制作工艺而著称的河北黑米粘豆包备受青睐。

品牌：千江粮葶

千江粮葶是享誉全国的粘豆包品牌之一，其传承了河北传统手工制作工艺，选用优质小麦面粉、天然水、压榨纯正大豆油和新鲜食材为主要原料，减少了加工和添加剂，保障了顾客的健康和口感体验。

发货方式：线上、线下

用户可以通过官方线上渠道购买粘豆包，也可选用线下配送到家或自行前往专卖店选购。

发货地：山东、重庆、湖南、黑龙江、四川

千江粮葶的总部设在山东，同时在重庆、湖南、黑龙江、四川设有多个工厂和合作厂家，以达到更快更便捷的物流配送。

生产商：山东天惠供应链有限公司

山东天惠供应链有限公司是一家以面食类产品为主营业务的生产厂家，拥有干面条、挂面、面包和粘豆包等多个系列产品，以其高效的服务和严谨的生产工艺而备受市场关注。

快递公司：中通、顺丰、线下物流

千江粮葶与中通、顺丰等多家快递公司合作，并且在大部分城市设有线下自提点，以保证产品的及时送达。

原材料：小麦面粉、水、小香葱等

千江粮葶的主要原材料是小麦面粉、水和小香葱等食材，经过多步制作工序后，肉馅和豆沙馅才被巧妙地套在面皮中，经蒸煮蒸解后，粘豆包的外皮嫩滑、馅料鲜美，呈现出独特的口感和深厚的料香。

河北黑米粘豆包代工加盟，一起创造成功之路！

除了自身生产外，山东天惠供应链有限公司还支持粘豆包的代工和代加工服务，为广大创业者提供统一品牌、技术和优质服务，实现快速批量生产和销售。加盟者可获得一系列服务支持，如产品技术、质量管理、品牌推广、物流配送等方面的帮助，以小的投资实现大的收益欢迎广大创业者来电咨询和加入我们，共同打造成功之路！

粘豆包历史渊源，品尝口感美妙！

作为悠久的中国传统小吃之一，粘豆包历史已有近百年的时间。其早起源于江苏苏州，传播至山东、河北等省，在民间广为流传。与其他地区的小吃不同的是，河北黑米粘豆包注重美味的同时，更加注重品质和健康，奉行“用心做好好吃的食品”的经营理念，成为走向世界的名优美食。它的口感柔嫩、馅料鲜香，粘豆包与传统粽子的美食地位不相上下，是中华文化瑰宝之一。

在美食品质和健康意识日渐提升的，粘豆包既是一种美食，更是一种文化和历史传承。河北黑米粘豆包作为代表性品牌，其选用优质原材料和制作工艺，在产品品质和口感各方面保障了顾客的需求，为广大爱好者打造了满意的粘豆包口感体验和文化遗产。

粘豆包早可以追溯到中国唐代，起源于中国南方的福建省。它初是作为江湖小吃出现的，因为将豆泥包裹在糯米团中会变得更加美味。在当时，它被称为“豆沙包”，因为它的馅料是豆沙。随着时间的推移，粘豆包的制作和风味逐渐改良和发展，到了宋朝时期，糯米制品的制作技术更加成熟，外面的包裹更加细腻，馅料也增加了各种口味，如芝麻、红枣和桂花等，受到广泛欢迎。在明清时期，粘豆包已经广泛传播到全国各个地区，成为老百姓喜爱的传统小吃。如今，随着食品加工技术的发展，粘豆包的制作更加多样化，口感更加丰富多彩。

根据一些资料，粘豆包又称黄豆包或豆包，是一种源于满族的豆沙包类食物。满族人传统上喜欢粘性的食品，有利于在寒冷的天气里长时间地进行户外活动，如狩猎、砍柴等。粘豆包在北方许多地区非常普遍，是人们冬季餐桌不可或缺的主角。粘

豆包一般是在冬季开始的时候制作，然后放入户外的缸中保存过冬。它的制作工艺源自于天然，属于传统天然食品的。

粘豆包不但营养均衡，更包涵了古老的文化遗产，是粗粮细作的先河。粘豆包在北方冬季的餐桌上扮演了重要角色，提供给人们所需的热量和营养。