

# 宁夏黑麦春饼支持代发批发包邮

产品名称	宁夏黑麦春饼支持代发批发包邮
公司名称	山东天惠供应链有限公司
价格	1.00/个
规格参数	原材料:小麦面粉、水、大黄米等 品牌:千江粮葶 发货地:山东、重庆、湖南、黑龙江
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

随着人们对健康饮食的追求，黑麦春饼逐渐走进了大家的餐桌。作为健康的代表，黑麦春饼以其独特的口感和丰富的营养成分备受欢迎。如果您想将黑麦春饼引入市场，却苦于没有合适的合作伙伴，那就不妨来找我们——山东天惠供应链有限公司。我们提供黑麦春饼批发、OEM代加工等服务，为您的商业发展保驾护航。

### 一、春饼生产方面

#### 1. 原材料

我们的黑麦春饼采用精选小麦面粉、水和大黄米等材料制作而成。小麦面粉经过的配比，保证了春饼的口感酥脆，不掉渣；水的使用量掌握，使得春饼口感更加浓郁；而大黄米的添加则为春饼增添了独特的风味。

#### 2. 发货方式

我们支持线上和线下发货两种方式，以满足不同客户的需求。线上发货方便快捷，省去了长途运输的麻烦；线下发货则可以提供更加灵活和个性化的配送服务。

#### 3. 发货地

我们的黑麦春饼发货地点主要集中在湖南、黑龙江和山东等地。这些地区因其优越的地理位置和丰富的农产品资源，保证了我们的春饼原材料新鲜、优质。

## 4. 生产商

山东天惠供应链有限公司是一家拥有多年经验的食品生产商，我们注重产品质量和安全，始终坚持优先选择优质食材和先进的生产工艺。

## 5. 快递公司

为了保证我们的黑麦春饼能够安全快速地送到消费者手中，我们选择了中通和顺丰等快递公司作为合作伙伴。他们以其的物流配送能力和良好的口碑，为我们的合作伙伴提供便捷的配送服务。

## 6. 品牌

我们的黑麦春饼品牌名为“千江粮葶”，充分展现了其健康、有机的特性。我们在产品包装和宣传材料上注重以优雅、简约的设计风格，希望能够让消费者一眼就能看到我们产品的独特之处。

## 二、春饼代加工、一件代发

除了提供黑麦春饼批发服务，我们还提供OEM代加工和一件代发服务。无论您是想将自有品牌的春饼代工生产，还是需要我们帮助您进行春饼的一件代发，我们都能满足您的需求。

作为一家有着多年经验的食品生产商，我们拥有先进的生产设备和技术，可以按照您的需求进行定制化加工。无论是包装设计、产品配料还是口感调整，我们都能灵活应对，为您提供满意的代工服务。

同时，我们还可以帮助您进行春饼的一件代发。无论是线上还是线下销售，我们都能够根据您的需求，提供高效、稳定的供应链服务，让您轻松开展业务。

## 三、电商合作

在如今的电商时代，互联网销售是春饼发展的一个重要方向。作为山东天惠供应链有限公司，我们非常乐意与各大电商平台进行合作，将黑麦春饼带给更多的消费者。无论是淘宝、京东还是拼多多等电商平台，我们都能够提供稳定的供货、快速的物流以及优质的售后服务，与您共同打造春饼销售的新局面。

关于黑麦春饼批发价格，我们提供竞争力的1.00元/个优惠价，以满足您的批发需求。

我们的服务宗旨是“以质量求生存，以信誉求发展”，诚挚欢迎各地经销商和商家前来洽谈合作。如有任何合作意向或疑问，请随时联系我们，的团队将竭诚为您服务。

相关知识：

### 1. 黑麦春饼的营养价值

黑麦春饼富含纤维素、蛋白质以及维生素B和微量元素等营养成分。它不仅可以增加饱腹感，帮助控制体重，还有助于调节血糖和血脂水平，预防慢性疾病的发生。

### 2. 黑麦春饼的制作工艺

黑麦春饼的制作工艺主要包括面团发酵、揉搓、切割、擀皮、烘烤等环节。其中，发酵是保证春饼口感松软的关键步骤。在制作过程中，需要控制好发酵时间和温度，使得春饼饼皮酥脆，内部松软。

### 3. 春饼的历史

春饼是中国传统的小吃之一，其历史可以追溯到2000多年前。春饼起源于中国北方，是在农历春季制作和食用的传统食品。以薄皮、馅料丰富而著称，每逢春节或欢庆节日，都会有人家制作春饼以庆祝。

问答：

1. 春饼批发价格是否可以根据订单量进行优惠？

是的，我们可以根据您的订单量进行相应的优惠。请您与我们的销售团队联系，我们会为您提供具竞争力的价格。

2. 是否可以提供春饼的贴牌服务？

是的，我们可以为您提供春饼的贴牌服务。您可以根据自己的品牌需求，选择包装设计、产品标识等，将春饼打造成您专属的品牌产品。

3. 是否支持国内外的批发业务？

是的，我们支持国内外的

**卷饼的制作过程相对简单，主要包括以下几个步骤：**

**准备原料：**卷饼的主要原料包括面粉、水、蔬菜等，也可以根据个人口味添加肉类、海鲜等食材。

**搅拌面糊：**将面粉和水混合在一起，搅拌成面糊，根据需要加入其他调料和食材。

**烙制卷饼：**将面糊倒入平底锅中，转动锅柄，使面糊均匀铺满锅底，烙制至表面凝固，翻面继续烙制。

**卷制卷饼：**在烙好的卷饼上铺上各种食材，卷起来即可。也可以在卷饼中加入酱料或调味料，如蒜蓉辣酱、芝麻酱等，增加风味。

**完成卷饼：**将卷好的卷饼切成适当长度，即可享用。

**需要注意的是，在制作卷饼时，面糊的稠度要掌握好，太稀或太稠都会影响卷饼的口感和质地。此外，烙制卷饼时要用中小火，以免卷饼烙制过焦或过生。**

**企业介绍：**山东大汇供应链有限公司是一家集生产、销售、物流于一体的现代化食品供应企业，企业成立于2019年。经过四年的艰苦卓绝，积极进取的拼搏精神，目前在国内自建有：山东仓、湖南仓、重庆仓、哈尔滨仓、潍坊仓等云仓服务保障体系，总投资规模达三千余万元，基本全面实现“24小时发货，48-72小时必达”的物流电商体系，并服务于上百家线上、线下客户，获得了一直好评和认可。公司**产品：**公司目前有：原味手抓饼、葱油饼、卷饼、煎饼、窝窝头、水饺、粘豆包、烧饼、红豆包、淄博小饼、山东烙饼等具有北方地区特色的米面产品，公司凭借“品质过硬，价格实惠”的口碑，获得了无数顾客和合作伙伴的认可。公司**品牌：**自营品牌：千粮粮萃、千江粮坊。企业**文化：**始终做一家永远服务于市场，让客户满意的公司。企业**愿景：**努力把企业打造成一家小、精、强，并具备：现代化、科技化、智能化、网络化的食品供应企业，用实际行动来践行核心价值观，尽大努力做到：客户满意、员工幸福。欢迎各大合作伙伴来洽谈业务与合作！！！！

