

桂林特产/ 桂林花桥牌 250G小块 腐乳

产品名称	桂林特产/ 桂林花桥牌 250G小块 腐乳
公司名称	赵德斌（个体经营）
价格	6.00/件
规格参数	原产地:广西 品牌:桂林花桥牌 净重:250（g）
公司地址	中国 广西 桂林市七星区 桂林虞山批发城
联系电话	86 0773 6561392 13978342426

产品详情

原产地	广西	品牌	桂林花桥牌
净重	250（g）	原料与配料	黄豆、水、白酒、食盐、 辣椒、八角、小茴、花椒
保质期	365（天）	生产厂家	桂林花桥食品
储藏方法	常温	售卖方式	包装
特产	是		

品名：花桥牌250克腐乳

产品介绍：我国腐乳自古有白、青、红三方之分，白腐乳桂林最佳，花桥牌为代表，它质地细腻，肉色嫩黄，味道鲜美，香味袭人，可用作佐餐、调味、配料，别具风味。王致和腐乳始创于清康熙八年，驰名中外历三百余载；桂林白腐乳扬名于清乾隆年间，代表乃是花桥牌腐乳；名优百年老字号强强联姻，双剑合璧造行业旗舰。1992年被桂林市人民政府指定为“桂林三宝”之一，是桂林腐乳的唯一正宗品牌，桂林花桥腐乳制工精良，质地细软，清香馥郁，营养丰富，蛋白质含量达12%以上，并富含多种人体需要的氨基酸和维生素，不但可以开胃助餐、老少皆宜、增加食欲，还是许多美味佳肴的首选调味品。花桥腐乳不含任何防腐剂和人工色素。是健康、安全的调味食品。本品为白腐乳，成品腐乳为寸余见方，厚约6分的小块，表面呈胶状透明，色泽黄爽，奇香袭人。吃法多种多样，桂林人吃稀饭、馒头，直接用它佐餐。更多的则是做调味品，如凉拌豆腐、粉丝、椿芽、清蒸鸭、红烧地羊(狗肉)、荔浦芋扣肉等，配上桂林腐乳，是桂林的风味名菜。由于独具佳美的色、香、味、型，是旅游者最喜欢购买的一种桂林土特产。花桥牌腐乳1983年、1988年两次获国家优质食品银质奖，1988年获中国首届食品博览会金奖，1991年获北京第二届国际博览会金奖。象山牌腐乳1987年、1988年分别获轻工部、广西优质产品奖。

净含量：250g

毛重：（供运费参考）点击查看如何计算包裹总重量？0.45千克

配料：黄豆、水、白酒、食盐、辣椒、八角、小茴、花椒

保质期：12个月

食用方法：花桥牌腐乳可直接用于米、面食佐餐，更多作调味品烹饪佳肴。如黄焖鸡、扣肉、狗肉、红烧肉、白切鸡、凉拌豆腐、粉丝等，其风味更为独特。

品质：1、iso9001：2000国际质量体系认证企业2、荣获广西首批原产地标记注册3、2004年度广西名牌产品4、广西著名商标

生产厂家：北京王致和（桂林腐乳）食品有限公司

品牌：花桥牌

贮藏方法：避免阳光直射，常温下密封保存

制作工艺：桂林腐乳有一套特殊制作方法：选用优质黄豆做成质地较硬的豆腐，榨去水分制作寸许见方坯块，然后放入霉柜霉化。待坯块6面全部生长黄白色菌丝(霉毛)，即拌和三花酒、盐及其它香料，置于坛或罐中腌制，1至2天后灌上等米酒使坯块全部泡浸，密封存于阴凉干爽处4至6个月即成。

注意：本产品不含任何防腐剂及人工色素。本产品由豆腐发酵而成，偶有白色结晶及蛋白质分解质(I型酪氨酸)，属正常现象，请放心食用