

# 光明莫扎里拉芝士碎 3KG装 马苏里拉芝士碎 披萨烘焙原料批发

产品名称	光明莫扎里拉芝士碎 3KG装 马苏里拉芝士碎 披萨烘焙原料批发
公司名称	上海光明奶酪黄油有限公司
价格	.00/个
规格参数	生产日期:最新生产 原料与配料:干酪 储藏方法:冷冻
公司地址	上海市奉贤区海湾镇永华路1号办公楼101室
联系电话	021-54771141

## 产品详情

生产日期：最新生产  
是否进口：否  
包装规格：3KG/包  
净重：3000  
保质期：180（月）

原料与配料：干酪  
净含量（规格）：3000（g）  
生产许可证编号QS：312005011461  
生产厂家：上海光明奶酪黄油  
售卖方式：包装

储藏方法：冷冻  
原产地：上海  
用途分类：食品原料  
品牌：光明

【注意】本品供应大量披萨店，需要的请直接在线联系，或者电话与本公司联系。

上海地区的可直接送货，其它地区请先咨询

本公司长期供应各种烘焙类奶酪、黄油等原料。

电话：400-820-6077

联系人：吴小姐

旺旺：阿里巴巴版 brightcheese

手机：13482392339

公司官网：<http://www.brightcheese.com>

[bcb淡奶油]

上海光明奶酪黄油有限公司

### 【200g三明治芝士片】

专供：供各酒店、食品店、手抓饼店等。

上海光明奶酪黄油有限公司

### 【新西兰nzmp无盐黄油】

供应各大食品公司，新西兰进口黄油、证件齐全。

价格：随行就市

上海光明奶酪黄油有限公司

公司新闻：

连续参展bakery china 光明奶酪成就第一品牌

据悉，光明奶酪黄油公司近日决定将再组豪华产品阵容参加中国国际焙烤展览会（bakery china），这将是光明第四次参加这一展会。中国国际焙烤展览会已经连续举办10余年，2009年5月12日举办的第12届展会面积达6.7万平方米，汇集30多个国家和地区的966家企业参展，专业买家达8万人次。2010年第13届展会将在上海新国际博览中心举办，6大展馆展览面积近7万平方米，国内众多知名企业和世界各地知名品牌积极参展，预计将有来自世界各地的10万人次的专业观众到场参观。

相关资料显示，1998年光明奶酪黄油公司以三个半人和5万资金起家，仅生产涂抹奶酪、黄油和稀奶油3个品种，年销售额不过100万元，销售区域也仅仅限于上海；10年后已增长300倍，产品线达8类近60个系列、销售额达3亿元，分销网络已遍及全国6大重点城市及100多个一、二线城市，稳坐中国奶酪黄油零售市场（包括进口奶酪）的霸主交椅，市场份额高达51%，而第2名的市场占有率仅仅11%；此外，在工业品市场和餐饮渠道，光明奶酪黄油产品的占有率也非常可观。在行业中的知名度极高，成为当之无愧的领导性品牌。据悉，2009年光明奶酪与新西兰乳品局正式牵手，共同做大中国奶酪市场。

据光明乳业技术中心研发人员介绍，奶酪又名芝士或干酪，因其极富营养、奶香浓、吸收率高、食用方便而被称为“奶品之王”。科研资料表明，每公斤奶酪是由10-12公斤新鲜牛奶提炼而成，它浓缩了牛奶中丰富的蛋白质、钙、不饱和脂肪酸、矿物质和维生素等成分，其中蛋白质是牛奶的8-10倍，奶酪中的脂肪是脂溶性维生素a、d、e和k的必要载体，它在生产过程中降解为不饱和脂肪酸，因此食用奶酪不仅不会使人发胖，还有助于降低血清胆固醇，对预防心血管疾病十分有益。奶酪所含的钙质是食品中含钙最高的，是牛奶的6—8倍，且最易被人体吸收，有利儿童骨骼生长和强壮、防止老年人骨质疏松。奶酪中的乳酸菌能维持人体肠道内正常菌群的稳定和平衡，预防便秘和腹泻，增强人体的免疫力。

此外，奶酪在其生产加工过程中，经过发酵、蛋白质降解、乳清和乳糖去除等多道工序，使人体对于它的营养成分得到最大的吸收。特别是奶酪的低乳糖含量非常低，甚至为零，非常适合乳糖不耐症的人群。据悉，乳酪除了搭配红酒直接食用外，还可以夹汉堡、三明治、馒头，以及与沙拉、面食拌食等。

光明乳业总裁郭本恒表示，奶酪虽然在中国起步较晚，但其增长趋势却非常强劲，当前的关键是如何引导消费，如何开发出更符合国人需求的产品。他认为，光明奶酪之所以成为中国奶酪第一品牌，得益于过硬的奶酪人才队伍、出色的渠道管理以及非常优秀的产品，不仅引进了国外的优秀产品，也开发了很

多适合于国情的特色产品，因此销售状况极佳。

基于我国奶酪目前仍处于起步阶段，大量洋品牌充斥市场。据了解，当前我国进口洋奶酪多口味浓烈，品种较为单一，其主要消费群体为在华外籍人员和部分“海归”，能否开发更多适合中国消费者口味和心理需求的奶酪新品，成为本土奶酪厂商的竞争焦点之一。据悉，国产奶酪先行者光明不仅在上海拥有一个中国最先进的再制奶酪加工基地，在新西兰、澳大利亚、芬兰、德国、法国、奥地利、比利时拥有优质的原料供给基地，还拥有亚洲最大、实力最强的乳品研发中心，其奶酪开发不仅荣获上海市高新技术项目称号，光明也因此荣获国家十一五计划“再制干酪项目研究领军公司”的称号，成为我国奶酪行业标准制定者，并有数个奶酪研发项目已在申报国家发明专利。