

残次果加工直销 残次果加工 香城酒业果酒加工

产品名称	残次果加工直销 残次果加工 香城酒业果酒加工
公司名称	湖北香城酒业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	咸安区横沟桥镇孙祠村四组
联系电话	18702781828 18702781828

产品详情

残次果加工指用白酒、酒精、黄酒等浸泡水果，根据口味不同加入糖和其他东西。浸泡酒是常见的果酒，容易制作，一般都是家庭自制。浸泡型的花果酒酒精含量高，水果香味被酒精味掩盖，水果营养析出慢及析出不完全，营养价值不高。国外的三得利、俏雅，国内近年发展较好的梅见等品牌都是通过基酒浸泡水果的方法生产果酒；香城酒业秉承“真诚，共赢”理念，始终将“真诚原料，酿造真诚好酒”作为企事业信条，在发展与前进中“与员工共赢，残次果加工直销，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

神秘果，是典型热带常绿灌木，残次果加工，原产地在西非、加纳、刚果一带。神秘果的果肉酸涩，残次果加工配方，但含有神秘果蛋白，吃了神秘果两小时内，接着吃其他酸性水果，会觉得这些酸水果不再是酸味，而变为甜味，故名神秘果。神秘果口味且用途广泛，但是并没有神秘果保健酒的相关报道。香城酒业秉承“真诚，共赢”理念，残次果加工，始终将“真诚原料，酿造真诚好酒”作为企事业信条，在发展与前进中“与员工共赢，与消费者共赢，与合作伙伴共赢”！

从果酒平均消费人平来看，我国目前人均果酒消费为1-1.5升，而人均消费平均数为3.5升，世界上主要发达国家果酒消费量是人均6升。

从梅酒的主销国日本来看，年度酒水消费总量共计780万吨，果酒消费量180万吨，青梅酒是果酒的主力，超过百万吨，也就是至少占到了12.5%。有估计日本青梅酒市场消费额近千亿，而年轻人群的消费占比排到酒类。相比之下，中国市场显然更有潜力和想象空间。按照国内Z世代1995-2009年的定义，人群规模就达到2.75亿，如果算上90后和85后，那就更大了。反观日本，95后年轻人仅2800万，十倍之差。

残次果加工直销-残次果加工-香城酒业果酒加工(查看)由湖北香城酒业有限公司提供。湖北香城酒业有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！