

杭州特产/萧山萝卜干/576克 礼盒装

产品名称	杭州特产/萧山萝卜干/576克 礼盒装
公司名称	杭州临安博农食品有限公司
价格	11.00/盒
规格参数	
公司地址	中国 浙江 临安市 平山新村225号
联系电话	86 0571 61093733 18142007807

产品详情

品名：萧山萝卜干

配料：萝卜、食用盐、味精、香辛料、白砂糖、安赛蜜、山梨酸钾

保质期：12个月

净含量：576克（18克x32小包）

生产日期：见标题，数量不够发新的更新日期的批次

贮藏方法：宜25度以下避光存放，开封后需冷藏并尽快食用

制造商：杭州萧山钱江蔬菜食品有限公司

产品特点】：咸香脆口，消食开胃。萝卜干为圆柱形，直径4~5厘米，成品无须根、斑点、青头、坏条，经年不坏，香味不散。该品已有800余年生产历史。

萝卜本来就是有益的蔬菜，它所含的维生素b极为丰富，铁质含量很高。所以萝卜干也是最不起眼最便宜但却是最好的养生食物，它的铁质含量除了金针菜之外超过一切食物。

【食用方法】：

一是袋装的，即开即食，佐餐、零食均可。

二是夏季煮汤最佳，消暑开胃。

三是油蒸，切丁浇油（菜籽油为佳）蒸煮，开锅溢香扑鼻，越蒸其色越黑越香越诱人。

四是热炒，切丁和肉丁、花生米、毛豆、丝瓜、鸡蛋等等炒着吃。绝对回味无穷，吃了还想吃！

另外根据自己的喜好，可以和各种蔬菜、肉类一起炒着吃，即营养又健

康！！

萧山萝卜干综述简介：采用当地盛产良种萝卜为原料，取其肉质肥嫩细密，含糖分多，味甘不辣者。其加工工艺主要沿用风脱水腌制法，或成条块，或成桔片状。成品外观美观，色泽黄亮，肉质厚实，味鲜香味，松脆爽口。内含蛋白质、脂肪、糖分及钙、磷、铁等营养成分，维生素c含量较高，并含一种淀粉分解酵素，对人体吸收营养颇为有益。可生食、蒸炒、煮汤、炖肉，香脆可口。它制作精细，香气浓郁，脆嫩爽口，味道鲜美，是萧山的传统名特产。其原料白萝卜甘甜清淡，营养丰富，是食中佳品，亦是食疗之良药，因其性味甘淡、补脾而不滞，俗称：“萝卜上市，医生无事”。萧山萝卜干久贮不易变质，放置后，香气更加浓郁，食用时蒸、炒、煮均宜。它不但是早餐佐食和调剂蔬菜淡季供应的佳品，而且具有消炎、防暑、开胃等医药功能。产于浙江省萧山市，以该市“一刀种”萝卜为原料，以其长度与菜刀相近，加工时一刀可分两半而得名。具有色泽黄亮、条形均匀、咸甜适宜、脆嫩松口的特色，为早餐佐食之佳品。据《中国土特产大全》记载：萧山萝卜干“食之有消炎、防暑开胃的作用，是早餐佐食之佳肴”。主要产地分布在萧山市的坎山、赭山、义蓬、瓜沥、城北等乡镇。

萝卜干为圆柱形，直径4~5厘米，重约150克，外皮较厚色白，含水量少。加工方法亦采用风脱水法，刀切成条，每条带有边皮，然后摊晒，每日翻动多次，晚间苫盖以防雾浸雨淋。晒2~3日，手感柔软，即可腌制。将萝卜条置容器中，放盐拌匀，用力揉搓，至盐焯为止。分批进缸，逐层踏实，两日后出缸，匀薄摊晒，勤加翻动。三四日后再加适量盐分拌匀，分层装坛，逐层压实，加盖面盐，封口。一般经一周左右制成。成品无须根、斑点、青头、坏条，经年不坏，香味不散。该品已有800余年生产历史。当今的萧山萝卜干精选优质萝卜，以传统工艺融合现代加工理念，在保持萝卜的清脆可口的同时，加入美味调料，精制而成，是极佳的佐食之品。小贴士：萝卜干含有糖分、蛋白质、胡萝卜、抗坏血酸等营养成分，以及钙、磷等人体不可缺少的矿物质。温馨提示：食之有消炎、防暑开胃的作用。

钱江蔬菜荣誉榜

2006年浙江省农博会市民最喜爱的十大品牌农产品

2006年浙江农业博览会优质产品金奖

2001年中国国际农业博览会名牌产品

2001年浙江省农业名牌产品

2001浙江国际农业博览会金奖

1998中华全国供销合作总社名牌产品

iso9001质量管理体系认证企业

haccp食品安全管理体系认证

杭州临安博农食品有限公司位于浙西天目山源头，风景秀丽的浙西大峡谷，多年来专门从事坚果类加工生产销售，经过全体员工的努力，不断创新，走出了一条有自主知识产权的精品品牌之路！！！！

2012年度先后被评为重合同守信用单位、先进企业、双a级信用企业

公司电商部办公室，竭诚为您服务

公司电商部在欢乐的气氛中召开3提会议，即提高服务质量、提高产品质量、提高销售业绩。

外商采购洽谈会！

博农食品伴您畅游世界，放飞心情！