

# 2024年厦门/郑州冷冻与冷藏食品展览会（冻立方冷冻食品展）

产品名称	2024年厦门/郑州冷冻与冷藏食品展览会（冻立方冷冻食品展）
公司名称	上海博华国际展览有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市徐汇区虹桥路355号城开国际大厦8楼
联系电话	17321018769 17321018769

## 产品详情

### 2024年度双展启动

~~2024年5月8日-10日~~ 2024年5月8日-10日 厦门国际会展中心，中国（厦门）冷冻冷藏食品展、第十二届中国火锅料节&中国（  
2024年8月8日-10日，郑州国际会展中心，第17届冷冻冷藏食品展、第3届中国预制菜展览会

作为汤圆、水饺后的又一大品类，速冻面点近年来爆发出强大的生命力。在卡通包为主的基础面点，占据绝对领先地位的郑州千味央厨食品股份有限公司，近日发力包子市场！

包子是南北通吃的日常主食，目前虽有不少企业进驻，但以中小品牌为主，且大多数只在餐饮渠道售卖，有品类无品牌。

作为餐饮供应链第一股，千味央厨正式上新80g手工大包，首推猪肉鲜葱和酱肉两大经典口味，大师匠心手作，采用双重发酵，特殊调味和锁汁工艺制作，肉馅鲜嫩、一口沁汁，有望成为早团餐渠道下一个明星单品。

冷食传媒 | Alice

## 千味央厨首推80g手工大包

柴米油盐的烟火气里，早餐是一天中不可缺少的一部分。《2022年早餐行业市场规模及竞争格局分析》报告显示，早餐市场目前行业规模约2万亿元，预计行业规模将持续增长，至2025年可达2.6万亿元。巨大的早餐市场中，包子占据不可或缺的重要份额。虽然我国各地早餐种类繁多，但对于身在城市的匆忙打工人、学生们来讲，速冻包子简单加热几分钟，配上热气腾腾的粥或豆浆，就是一顿美味快手的早餐。近年来，千味央厨发酵类面点主要是以卡通包为主的基础面点，在餐饮市场拥有超高市场份额。今年，应餐饮客户和经销商需求，结合行业痛点和问题，千味央厨发力包子市场，目前80g手工大包已经上新，首批推出猪肉鲜葱和酱肉两大经典口味，可以满足绝大多数人的味蕾需求。

随着消费升级，消费者对早餐的需求日益多样化，传统包子在口味、口感、外观等方面存在诸多不足，难以满足现代消费者的需求。千味央厨作为行业领军企业，始终坚持以消费者为中心，不断创新，推出了一系列高品质、高性价比的早餐产品。此次推出的80g手工大包，正是为了满足消费者对高品质早餐的需求而诞生的。该产品采用传统发酵工艺，面片暄软有嚼劲，不粘牙；特殊锁汁工艺，还原现做口感，汁水充足，一口沁汁；甄选猪前腿肉鲜美香葱，特殊调味工序，鲜香美味肉香四溢；靠蒸不粘，适合早餐和团餐渠道大量出餐，赚钱利器。目前，千味央厨80g手工大包已在各大渠道上市，深受消费者喜爱。未来，千味央厨将继续加大研发投入，推出更多优质产品，为消费者提供更多选择。

据千味央厨包点产品经理介绍，千味央厨手工大包主要从以下四大方面解决核心痛点。第一：“手工”让产品外观看起来更有价值感，接近现包口感。第二：采用传统发酵工艺，面片暄软有嚼劲，不粘牙。第三：特殊锁汁工艺，还原现做口感，汁水充足，一口沁汁。第四：甄选猪前腿肉鲜美香葱，特殊调味工序，鲜香美味肉香四溢。第五：靠蒸不粘，适合早餐和团餐渠道大量出餐，赚钱利器。“我们的手工大包是经过市场验证的。”她透露，目前，连锁早餐店售卖的千味手工包，门店宣传叫“灌汤大包子”，原价2元/个，活动价1.5元/个，深受消费者喜爱。当前，人们消费回归理性，千味央厨的酱肉大包和鲜肉香葱大包针对家庭早餐刚需，正顺应了这种趋势，手工大包作为行业新品一经推出即成为商超爆款。而在便利店、团餐等渠道，香喷喷、热腾腾的手工大肉包更是诱人，营养美味、经济实惠，让这个冬天不再寒冷。下一步，千味央厨还计划推出更多独具卖点的大包子，如特色素馅类，深耕包子品类，满足更多市场需求。有对千味央厨手工大包感兴趣的经销商、餐饮客户可以联系千味央厨或在后台留言~注：本文为合作推广。【旺季大作战·另需投入1万新品】，火热开启！

13万+冻品人，看到你的新产品  
5万+冻品商，了解你的新产品  
所有联系、咨询、合作的电话，  
冷食君将毫无保留地免费对接给厂家。

机不可失  
快快来参与吧！  
点击下方链接了解详情