

# 深圳到漳州 冷链物流专线 预制菜冷链配送 冷冻食品运输 踏信

产品名称	深圳到漳州 冷链物流专线 预制菜冷链配送 冷冻食品运输 踏信
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	300.00/吨
规格参数	全程温控范围:零下18 冷冻 0-10 恒温冷藏 业务类型:整车零担 上门提货:深圳 东莞 广州 佛山
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾 龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

## 产品详情

1

潮汕出品，不是“闹着玩的”

在广大吃货爱吃的丸子中，牛肉丸是占比大的一员。但曾几何时，它深陷舆论漩涡。“不能吃，都是香精和淀粉做的！”面对想吃牛肉丸的小宝，妈妈这样说。为什么不能吃？因为这不是牛肉丸的真实模样。一粒来自潮汕美食发源地的牛肉丸发起反击！潮汕出品，为何这么牛？图片来源：网络这与当地独特的地理与文化有关。潮汕环山临海，海产丰富，本土居民对食物鲜味有着的追求。这里地少人多，种地如绣花，所以“精细”是潮汕人的做事习惯。这里还保留着大量的传统民俗，游神赛糖狮、奉财神等等，规模宏大，传承精严，令世界都为之震撼。这种对食材的讲究与精工细作、对传统文化的坚守，融入到一代又一代潮汕人的血脉中。作为潮汕牛肉丸代表性企业之一，达濠李记的前身是成立于清光绪年间的“达埠李记”，李家几代人都做牛肉丸，将“认真”做到是企业的核心产品理念。从对牛肉选料、供应时间、制作步骤，到打浆次数乃至温度，都有极为严苛的要求。从选肉到成品速冻入库，要经历数十道工序。的讲究，成就了潮汕达濠李记牛肉丸的独特魅力。据了解，目前达濠李记牛肉丸已在火锅、烧烤、中式快餐、团餐、宴席等多种场景中尽显身手，更为许多经销商、餐饮老板带来可观的利润。

2

??????????????????

潮汕牛肉丸是潮汕地区的传统美食，随着潮汕美食的崛起，潮汕牛肉丸的知名度越来越高，被业界誉为“潮汕美食的明珠”。达濠李记潮汕牛肉丸，作为潮汕牛肉丸的代表品牌，其产品覆盖超 1000 多家火锅店，被业界誉为“潮汕牛肉丸的标杆”。达濠李记潮汕牛肉丸，作为潮汕牛肉丸的代表品牌，其产品覆盖超 1000 多家火锅店，被业界誉为“潮汕牛肉丸的标杆”。

商场餐馆老板来问多怎样挑选适合自己的产品呢？不是内行人还真区分不出差别。那么，对于冻品消费者该如何挑选适合自己的产品呢？达濠李记潮汕牛肉丸，作为潮汕牛肉丸的代表品牌，其产品覆盖超 1000 多家火锅店，被业界誉为“潮汕牛肉丸的标杆”。

## 1. 高端火锅渠道

在该渠道丸类是主打。随着消费水平升级，淀粉类速冻丸子已无法满足市场需求。随着潮汕美食火爆出圈，作为丸类升级代表的潮汕手打牛肉丸备受消费者喜爱，是高端火锅渠道丸类爆品。达濠李记手打牛肉丸精选优质牛腿肉，肉含量大于 90%，传承传统手捶工艺，潮汕风味，适合各类火锅连锁、家庭消费。

## 2. 火锅连锁、烧烤摊夜宵

比起其他火锅、烧烤肉类产品需要提前市场采购，保质期短容易造成浪费，价格受市场波动等痛点，达濠李记潮汕牛肉丸采用速冻螺旋技术，能快速锁鲜，保质期长达 12 个月，风味，，涮煮、烤制都很好操作。精选优质牛肉，肉含量大于 80%，低温拌浆锁鲜工艺，定位火锅连锁、烧烤摊夜宵、家庭消费等聚餐场景。

## 3. 麻辣烫渠道

麻辣烫店首要考虑的是选品问题，消费者普遍偏好有料、能很好吸附汤汁的产品，包心丸类就属其一。达濠李记撒尿牛肉丸采用 3:7 黄金皮馅比例，皮脆爆汁，耐煮不漏汁，很适合多种汤底，主销麻辣烫、团餐渠道。

## 4. 团餐渠道

团餐需要能快速批量出餐的产品。达濠李记开花牛肉丸可批量蒸煮，7分钟即可出餐，开花造型好，摆盘显份量。严选优质牛肉入料，久煮留香，肉感十足，自然开花，是各类团餐、麻辣烫等菜单上的标配。

底商用；鲜肉牛肉丸需求量大肉锅餐饮，达濠李记还进一步做细分创新。推出了牛油、番茄“火锅汤

图片来源：网络

牛油辣汤底牛肉丸：

结合南方的凉茶工艺成分，去火清凉平衡饮食，在大化保证牛肉丸风味的前提下，让消费者放心吃，不怕上火。

番茄汤底牛肉丸：

在高温涮煮中，番茄汤底与牛肉丸“融合碰撞”，牛肉风味更明显，香而不腻。

清水煮牛肉丸：

清而不淡，鲜而不腥，还原食物本味。

3

???70%???????????

在餐馆操作部具有资质的营养师除质盘熟制产品起精选食材其肉丸类属消费档

对于餐企老板来讲的消费者爱吃是餐饮终端需要的人气，有利润的产品，才能让餐企良性发展。一句话

据了解年销达李记的肉丸就畅销个不逊色有也因部理锅速锁匙是找快响发期合据伙伴相关负责人透

肉丸餐跟肉丸出餐时间能赚2元一位的净利润还能提高客单价的好牛肉老抽酱料淀粉等一些但

摊位能赚600多。我近期在吧看跟一素菜类串烧烤店烧烤渠道爆肉达濠李记的牛肉多品质好火烤起