

# 产地 莆一香牌 压榨花生调和油 新产品上市

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 产地 莆一香牌 压榨花生调和油 新产品上市                      |
| 公司名称 | 莆田市冠亚食品包装有限公司                              |
| 价格   | 250.00/箱                                   |
| 规格参数 | 品牌:莆一香<br>是否进口:否<br>生产许可证编号qs:350302010085 |
| 公司地址 | 莆田市城厢区太湖工业园区（灵川镇青山村）                       |
| 联系电话 | 18159053156 13808580196                    |

## 产品详情

莆田市冠亚食品包装有限公司是食用油、花生油、调和油、花生仁、花生饼等产品专业生产加工的公司，本公司自主注册四大系列食用油品牌有莆一香、香哈哈、喜吉利、百膳香且拥有完整、科学的质量管理体系。莆田市冠亚食品包装有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

有意者请旺旺联系或拨打固话：0594-2291218

### 买家须知：

本网站所售产品均为厂商正品，如有任何问题可与我们客服人员联系，我们会在第一时间跟您沟通处理。我们将争取以最低的价格、最优的服务来满足您最大的需求。

健康小叮咛：一般家里的厨房中，建议至少准备三种油：第一种油品：用来低温烹调用的油品，如凉拌、水炒。我们可以用含较多“单不饱和脂肪酸”的食用油（如芥花油、橄榄油、或苦茶油）。第二种油品：用来煎、炒食物的油品，如煎鱼、煎蛋、炒肉等。我们可以用含“多不饱和脂肪酸”的食用油（如芝麻油、玉米油、大豆油、葵花油、葡萄籽油、红花籽油等）。第三种油品：用来高温油炸的油品，如炸鸡排、炸薯条等。这种油品我们需要选用饱和度高，而且发烟点也高的油脂，如棕榈油、椰子油等。提示：厨房不要一瓶油用到底，要依据烹调食物的温度选用。千万不要等油脂在锅中冒烟，再放入食物烹煮。

"产地直销 莆一香牌 压榨花生调和油 新产品上市"的等级为一级，生产日期是2012.10.02，原料原产国为中国、美国，储藏方法是阴凉及干燥处，净含量（规格）为5000（ml），是否进口是否，商品条形码为695 5219400773，原产地是福建，特产为是，原料是花生油，生产许可证编号QS为350302010085，工艺类型是压榨油，规格为5L，产品标准号是SB/T10292，生产厂家为莆田，品牌是莆一香，保质期为12（个月），

售卖方式是包装