

惠州到驻马店 冷链物流公司 踏信冷链 面条 混沌低温运输

产品名称	惠州到驻马店 冷链物流公司 踏信冷链 面条 混沌低温运输
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/吨
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3天 温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10
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

多场景挖掘需求

1) “小凉菜”拓展大市场！盖世食品发布20款预制凉菜新品。6月27日至29日，预制凉菜上市品牌盖世食品惊艳亮相夏季达沃斯论坛，并奉上多款自主研发的盖世品牌经典预制菜，获得了高度关注与广泛好评。其中盖世食品的经典预制菜引人注目，包括盖世东北酸菜鱼、解冻即食的盖世芥末海藻等。此外，还有海藻沙拉裙带菜、鲜辣海带预制凉菜、海苔花生、香辣杏鲍菇、爽口木耳、泡椒Q弹鱼皮、什锦泡菜、芥末章鱼生章等可口预制凉菜产品，让与会嘉宾尽情享受大连美食。与此同时，这些产品也引起了行业的高度关注，经销商纷纷咨询代理。

2) 凤祥卤味新品杠杠鸡重磅上市。6月26日，凤祥食品Fovo Foods在其微信官微上发布了一款新品——杠杠鸡，这是一款卤味新产品，为了让杠杠鸡拥有纯正浓厚的卤辣香味，凤祥食品每次生产卤制工序都极其复杂，八小时牛骨高汤熬制、五小时秘传卤制工艺，大锅熬制。3) 海霸王新品低温午餐肉霸气上市。6月26日，海霸王同样也在微信官微中发布了新品低温午餐肉，严选优质猪肉为原料，不掺杂杂肉、碎肉，肉含量 90%。

4) 佳和利推出夜市、小吃爆品欢乐熊大棒。6月27日，佳和利推出一款夜市、小吃场景中的大爆品——欢乐熊大棒，采用软嫩好消化的鸡肉，包裹着酥脆外皮，炸过之后的鸡肉棒，外皮金黄酥脆，内里鲜嫩多，色泽亮丽。

5) 思念食品携多款新品预制菜引领新消费。近日，思念食品也有多款预制菜产品上市，包括思小灶酸菜鱼和思小灶青椒鱼等产品。预制菜以外还有调理小食类的产品，炸鸡、鸡米花、烤翅、烤肠、芝士卷等。

除了以上预制菜肴制品，夏季时令菜变身预制菜，让消费者可以一品莲藕的鲜。7月2日，洪湖莲藕预制菜新品发布暨莫干山guoyan名厨联谊会在洪湖金湾酒店举行。湖北华贵食品有限公司总经理杨福元向与会嘉宾作全藕宴展示及新品发布推介。酸辣藕卷、蜜汁鲜莲、蜜汁藕圆、财鱼焖藕等12种预制菜新品也将火热上市。

行业大变局来临新市场、新渠道、新产品成破局关键事实上，2023年以来，中国整体消费复苏态势显著，消费作为经济增长的压舱石，复苏态势更是明显。可以预见的是，国内消费热情还未完全释放，进入下半年，预制菜的消费旺季来临，7、8月到10月份，一直延续至来年3月，预制菜市场或将迎来新一轮增长。同时，进入下半年，预制菜产业也面临一系列大变局，以市场为例，受原有市场竞争情况激烈、市场高度成熟等因素影响，未来预制菜企业必须尝试开发新市场。于渠道而言，传统渠道包括商超、便利店，正在发生重大变化，销售速度下滑、渠道开发成本和运营成本过高。未来，预制菜企业需要开发更多新渠道。如线上、线下、O2O、新零售或无人零售、社区团购等。重要是产品，同样受原有市场、原有渠道的高度竞争、消费口味变化等因素影响，预制菜企业必须要有适应新市场、新渠道的新产品。上述我们提到，思念食品的酸菜鱼和青椒鱼，其中，鱼类作为预制菜的主流品类，是不少预制菜企业的主力单品。据艾媒咨询的报告，2021年中国酸菜鱼预制菜市场规模为5.9亿元，预计2025年达到16.9亿元，具有较高增长潜力。此次思念食品的“思小灶”系列一口气推出了酸菜鱼、青椒鱼两大单品，紧抓消费市场，劲头强劲。“思小灶”系列选用的黑鱼均经过严格检测，酸菜和青椒油来自四川，口感，质量可靠，为预制菜市场树立了行业。油炸调理类，也是企业掘金“小食”的重要赛道之一。目前市场上常见油炸调理品有炸鸡块、炸鸡翅、炸鸡排、炸牛排、炸鸡柳、炸鸡米花等，此次佳和利推出的欢乐熊大棒，迎合了夜市需求，势必会成为小吃场景中的爆品。值得一提的是，盖世食品的凉菜。随着气温的升高，到了吃夜市大排档的季节，凉菜作为消暑神器，必不可少。盖世食品，产业化预制开胃凉菜新军，此次推出的新品——盖世芥末海藻，是日料店常见的餐前小菜；还有其他海藻沙拉裙带菜、鲜辣海带预制凉菜、芥末章鱼生章等也是不少火锅店必备的自取佐餐小食。从油炸调理类、热销水产类到卤味小食、开胃凉菜，再到如今的夏季时令预制菜，挖掘更多场景，满足消费新需求，预制菜已经逐渐成为不少食品企业的第二增长曲线。创新现有品类的形态、口味、规格、消费场景的同时，积极探索新品类的研发，下半年的预制菜市场，相信全新品类会越来越多，因为预制菜行业需要不断打破同质化，需要口味新颖，更需要消费体验的进一步升级。

