

【】传统豆腐乳礼盒（220克*3）-湖北襄樊特产

产品名称	【】传统豆腐乳礼盒（220克*3）-湖北襄樊特产
公司名称	袁娟（个体经营）
价格	28.00/盒
规格参数	原产地:湖北襄樊 商品条形码:6931984200015 安全性:安全
公司地址	中国 湖北 襄樊市 长虹北路园林调味品干货大市场
联系电话	86 0710 3826517 13797639677

产品详情

原产地	湖北襄樊	商品条形码	6931984200015
安全性	安全	包装	包装
原料	黄豆	处理技术	发酵
产品认证	认证	品牌	筑阳牌豆腐乳
售卖方式	包装	卫生许可证	SB/T10170-2007
产品标准号	SB、	净重	660（g）
原料与配料	黄豆，食盐，辣椒，花椒，麻油白酒等	保质期	545（天）
储藏方法	阴凉干燥处保存	绿色食品	是
生产日期	2010.03.23	特产	是

湖北腐乳第一镇

豆腐乳是我国民间传统的发酵食品之一，是用豆浆的凝乳状物发酵制成的奶酪型产品。茨河，襄樊谷城县汉江边上的一个乡村小镇，该腐乳不同于以王致和味为代表的北方腐乳，也不同于南方的桂林腐乳，而是独成一味的鄂西北襄樊传统风味腐乳，它以襄樊茨河镇老街生产的远近闻名的新鲜优质豆腐、经过天然腐化发酵，配以精制食盐、辣椒，采用传统秘方，传统工艺加工而成。茨河的腐乳采茨河之灵秀，汇汉水之精华，经由传统工艺生产，绿色原料加工生产，健脑益智，好处多多。茨河距襄阳古隆中仅一岭之隔，峰峦环拱，聚气藏风，森林茂盛，多股山泉通贯其中，水质清冽，无污染，品饮解渴，清甜纯正，胜甘似露。豆腐乳含有人体所需的多种氨基酸和丰富的钙铁锌等微量元素，营养价值高，口感独特，细腻柔滑，气味清香回味无穷，具有开胃健脾，增进食欲之功效，是食用调味馈赠之佳品！

筑阳牌豆腐乳蛋白质含量达15%-20%，与肉类相同，同时含有丰富的钙质，秘制发酵工艺，使其富含低聚肽类，具有抗衰老、防癌症、降血脂、调节胰岛素等多种生理保健功能，对身体健康十分有利。经由严格控制的发酵过程，使得微生物能够彻底分解豆类中的植酸，使得大豆中原本吸收率很低的铁、锌等矿物质更容易被人体吸收。

谷城人吃稀饭、馒头,直接用它佐餐。也可做调味品,如凉拌豆腐、粉丝、椿芽、做火锅调料、煎煎饼等,是谷城的风味名菜。由于独具佳美的色、香、味、型,是旅游者最喜爱的必备佳品。

温馨提示：开盖后加适量芝麻油和冷藏，风味更佳！（瓶盖鼓胀，有霉变异味勿食）

在线旺旺：hylc898

咨询电话：13797639677