

兴平桑镇特产 辣椒面 调味品 秦椒 油泼辣子

产品名称	兴平桑镇特产 辣椒面 调味品 秦椒 油泼辣子
公司名称	兴平市金禾农业技术服务有限公司
价格	面议
规格参数	种类:其他 品名:陕西兴平桑镇辣椒面油泼辣椒 类型:其他
公司地址	陕西 兴平市 北十字北门 兴礼路旁 、 陕西兴平市西环路农技站
联系电话	02938833331 18992038959

产品详情

今年新品上市，数量有限！！！！

自古关中八大怪 油泼辣子首道菜

兴平桑镇七寸红辣椒--膘厚，色亮，香辣，味纯，地道。辣椒中维生素c的含量在蔬菜中居首位

辣椒，又叫番椒、海椒、辣子、辣角、秦椒等，是一种茄科辣椒属植物。辣椒属为一年或多年生草本植物。果实通常成圆锥形或长圆形，未成熟时呈绿色，成熟後变成鲜红色、黄色或紫色，以红色最为常见。辣椒的果实因果皮含有辣椒素而有辣味。能增进食欲。辣椒中维生素c的含量在蔬菜中居第一位。

陕西人离不开辣椒，辣椒已经成为陕西人日常生活和陕西文化的重要组成部分，“秦椒”是辣椒中的佳品，素有“椒中之王”的美称。陕西种植辣椒的地方很多，位于关中平原腹部的兴平就是陕西辣椒的主要种植地区之一。兴平北依莽山，南临渭水，地势平坦，四季分明，雨量充沛，土地肥沃，是镶嵌在关中平原上的一颗璀璨明珠。兴平辣椒种植历史悠久，至今已有1400多年历史，大规模种植始于明代。兴平辣椒与兴平大蒜被形容为兴平人民致富的“红白二将军”。辣椒采收后，各家的女人们就会围坐在一起，拿着针线，如同纳鞋底缝衣裳似的，串着红辣椒。于是在各家的门前屋后廊檐下，在窗前，在门边，都挂上了鲜红鲜红的辣椒串儿。被当地人形象地称为“钱串子”。兴平辣椒在陕西乃至全国都享有盛誉。陕西关中“八大怪”中这样描述兴平辣椒：“关中八大怪，油泼辣子一道菜”，“虽说湘川能吃辣，老陕吃辣让人怕，辣面拌盐热油泼，调面夹馍把饭下。”在关中吃面，第一个惦记的就是油泼辣子，人们常说：“没有辣子哭爹喊娘”，可见辣椒在人们心中的地位。在关中平原还流行着关于兴平辣椒的顺口溜：“端一碗燃面喜气洋洋，没有油泼辣子嘟嘟嘟嘟。”《可爱的兴平》一书这样描述兴平辣椒：兴平辣椒具有椒身细长、皱纹均匀、颜色鲜红、膘肥籽多、油分大、辣味强6大特点。砸成面，用油一泼，芬芳四溢，满室生香；调菜佐食，满口生津，辣香醇厚，味道鲜美。

为了更好地保护兴平辣椒这一独具地域特色的产品，兴平市政府正在向国家质检总局申请地理标志产品保护，希望通过地理标志这一专门保护制度，让兴平辣椒这一具有千年历史的辣椒精品获得新的发展生机。

兴平肥沃的土壤、适宜的气候、优质的地下水资源及悠久的栽种历史和椒农纯熟的栽种技术造就了兴平辣椒独特的风味。长期以来，兴平实行大蒜、辣椒连作倒茬种植，逐年施入一定的农家肥，土壤有机质不断提高，大蒜分泌的大蒜素还是天然的土壤杀虫杀菌剂。兴平光照充足，全年日照率达到50%，成熟期白天光照强，光合作用强，易于辣椒膨大和转红；夜温低，温差大，有利于养分积累。同时，兴平历代椒农长期以来总结积累了丰富的辣椒种植经验，保证了辣椒品质的纯正。另一方面，兴平椒农习惯于辣椒整株收获搭架自然风干，保持了辣椒原有的品质特点和外观特点，颜色鲜红，味道鲜美。

中文名称：	辣椒	纲：	双子叶植物纲
外文名称：	chili pepper	目：	茄目
别称：		科：	茄科
界：		属：	辣椒属
门：		种：	辣椒

兴平辣椒简介：

辣椒中维生素c的含量在蔬菜中居第一位，兴平辣椒至今已有1400余年的历史，兴平肥沃的土壤、适宜的气候、优质的地下水资源及悠久的栽种历史和椒农纯熟的栽种技术造就了今日享誉国际市场的独特风味的天下第一椒-----兴平辣椒，兴平历代椒农长期以来总结积累了丰富的辣椒种植经验，保证了辣椒品质的纯正。另一方面，兴平椒农习惯于辣椒整株收获搭架自然风干，保持了辣椒原有的品质特点和外观特点，颜色鲜红，味道鲜美。兴平辣椒具有椒身细长、皱纹均匀、颜色鲜红、膘肥籽饱、油分大、辣味醇厚六大特点，砸成面、用油一泼、漂浮油面而不沉底，芬芳四溢、满室生香、，调菜佐食、满口生津、辣香醇厚、味道鲜美，兴平辣椒已受国家地理标志产品保护！

兴平简介

兴平市地处陕西关中平原腹地，历史悠久，源远流长。古属雍州，秦置废丘，汉称槐里，唐易兴平。辖区有汉陵之冠茂陵，四大美女之一的唐杨贵妃墓，被誉为人文之都、旅游胜地。是镶嵌在关中平原上的一颗璀璨明珠。兴平总面积507平方公里，交通便利，北依莽山，南临渭水，雨量充沛，土地肥沃，是种植农副产品的最佳地区，素有“关中白菜心”、“平原米粮仓”和“辣蒜之乡”的美称。兴平的辣椒、大蒜、醪糟、手工挂面、油桃、杂果、蔬菜等特产家喻户晓，闻名中外，已成为礼上往来的馈赠佳品。

本产品的种类是其他，品名是陕西兴平桑镇辣椒面油泼辣椒，类型是其他，库存级别是当年货，产地是陕西兴平桑镇，新奇创意项目是报名