

特产 特色腌腊广味香肠 厂家直销 我为您推荐 500g

产品名称	特产 特色腌腊广味香肠 厂家直销 我为您推荐 500g
公司名称	邛崃市临邛镇陈老三腌腊制品厂
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 38.80 品牌:醇香坊 产品类别:香肠制品
公司地址	成都市邛崃市临邛镇马蹄社区6组
联系电话	18981961399

产品详情

邛崃市临邛镇陈老三腌腊制品厂，始建于一九九零年，至今已有二十四年的历史，厂址位于“天府南来第一州”的食品工业强市---邛崃市。邛崃市临邛镇陈老三腌腊制品厂主要生产、经营醇香坊腌腊食品系列为主，即，腊肉、川味香肠、广味香肠、老腊肉、酱肉、猪嘴、猪精舌、鸭胗等。醇香坊是完全由自主研发、自主生产、自主推广为一体的邛崃市优秀食品生产企业。目前，我们拥有国家认证的qs标志、全国工业产品生产许可证、“醇香坊”注册商标，并荣获了优秀食品生产企业荣誉称号。醇香坊系列食品以其种类多样、价格大众、产品精致、服务热诚，在社会上树立起了良好的企业形象，产品受到了广大消费者的喜爱。其中腌腊制品如腊肉、老腊肉、腌肉、川味香肠、广味香肠等产品均选用上等天然香辛料，采用传统手工法，保留了传统的腌制风味，加之严格的品控和标准要求、不断创新，满足了消费者多元化的食品需求。邛崃市临邛镇陈老三腌腊制品厂自成立以来，始终坚定统一信念：时刻保证新鲜货源，增强专业操作技术，打造良好企业信誉，不懈追求顾客的满意！在经营范围以内，坚决提供质优价廉的产品，精心打造顾客满意品牌。醇香坊始终坚持消费者利益高于一切，坚决杜绝假冒伪劣或质次价高的产品，是都市人享受传统腌制食品原汁原味的最佳选择。我们的销售网络遍布全川及部分省外市场。醇香坊系列食品即将进入国际市场，产品特性为中高端市场，单品质较高。二十多年来，我们始终秉承“坚持标准、保质保量”的规范生产以及“诚信第一、顾客满意”的服务宗旨不断发展壮大。我们会让您相信选择了我们就是选择了品质，选择了放心。我们有信心、有决心、有实力在食品领域越做越好！我们真诚期待着您的光临.....

醇香坊牌腌腊制品，为您提供生态腌腊制品。我们不做广告，不做宣传，只做良心产品，为您提供更优质、更经济实惠的需求。请广大群众放心购买，放心食用！！

香肠又称腊肠，本产品是广味香肠，将切好的肉条用盐、少许白糖及酒拌均。然后将调好味的肉条放入猪小肠，每一小节用细线扎紧，然后用小针穿刺小肠几下，这样以便更能透气，然后将做好的香肠

挂在通风，向阳的地方吹晒，晾干即可。

四川的广味香肠（又名甜香肠），因广东一带喜欢叉烧，四川通过将叉烧的甜味和四川的香肠相结合，做出了地道的广式味道的香肠，并且有着悠久的历史,其独特的制作方法,时节的选定,风干的效果,使其味道独特,独具魅力!

产品描述：本品由精选农家鲜猪后腿肉进行制作，做好的香肠，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，

肥不腻口，保持了色、香、味、形俱佳的特点，不仅风味独特，营养丰富，而且具有开胃、去寒、消食等功能。

配料表：鲜猪后腿肉、碘盐、白砂糖、白酒特点：色泽鲜艳、麻辣可口功用：风味独特，营养丰富保质期：六个月（真空包装不破损）贮存方法：0-25 ° c保存，开袋后冷藏生产日期：产品全部最新生产食用方法：温水洗净，沸水煮30分钟后切开即可食用

本产品的建议零售价是¥38.80，品牌是醇香坊，产品类别是香肠制品，肉类品种是猪肉制品，制作方式是烟熏，真空包装是是，是否进口是否，生产许可证编号QS是510104018738，原产地是四川，售卖方式是包装，保质期是180（天），生产日期是以实际计算，生产厂家是邛崃市临邛镇陈老三腌腊制品厂，储藏方法是常温阴凉干燥处通风，卫生许可证是QS510104018738，特产是是，净重（规格）是500（g），包装规格是500G