

雪菜原材料腌渍加工（突破传统腌渍工艺，采用水泥窖批量腌渍）

产品名称	雪菜原材料腌渍加工（突破传统腌渍工艺，采用水泥窖批量腌渍）
公司名称	嘉善八伴仙食品有限公司
价格	面议
规格参数	加工贸易形式:雪菜原料腌渍加工 加工能力:无限量 主要加工设备:水泥窖腌渍
公司地址	浙江嘉善县嘉善县杨庙无公害蔬菜基地
联系电话	86 0573 84987701

产品详情

杨庙雪菜

产品别名：雪里蕻、雪里红

产品地点：浙江省嘉兴市 产品特性：鲜嫩、香脆、口味独特。产品成分：胡萝卜素、纤维素及维生素c和钙。产品功效：补肾益气，顺气开胸、开胃、生津。产品简介：雪菜又名“雪里蕻、雪里红”，含有丰富的胡萝卜素、纤维素及维生素c和钙。雪里蕻，历史悠久，因冬至种植，春天成熟，无虫害侵蚀，在雪中生长而得名。本品选用江南杭嘉湖久负盛名的特产——雪里蕻，经五百年民间工艺、经验技术腌制和高温灭菌科学配方精制而成，可以生食、作炒、做汤、拌面、炒饭等多种吃法。产品历史：雪菜具有悠久的历史。历代嘉兴县志都有七星人腌制雪菜的记载，如今“七星雪菜香飘万里”的现实在各省市级刊物上都有述评。七星雪菜以它独特的鲜嫩、香脆博得人们的青睐，更以它丰富的营养在众多的蔬菜中独领风骚。据中国蔬菜杂志记载：雪菜被列为甲类蔬菜。

本产品的加工贸易形式是雪菜原料腌渍加工，加工能力是无限量，主要加工设备是水泥窖腌渍，加工设备数量是水泥窖若干