

康县兴源土特产 礼盒装真姬菇200g 干货食用菌 蟹味菇白玉菇

产品名称	康县兴源土特产 礼盒装真姬菇200g 干货食用菌 蟹味菇白玉菇
公司名称	康县兴源土特产商贸有限责任公司
价格	面议
规格参数	种类:干姬菇 品牌:康耳 等级:特级
公司地址	甘肃 康县 王坝工业集中区
联系电话	86-09395125802 15095738264

产品详情

真姬菇又名玉蕈、斑玉蕈，属担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、白蘑科、玉蕈属。真姬菇外形美观，质地脆嫩，味道鲜鲜，具有海蟹味，在日本称之为“蟹味菇”、“海鲜菇”。真姬菇包括：白玉菇，蟹味菇等。

食用菌选购方法和注意事项

1、眼看：主要是看形态和色泽以及有无霉烂、虫蛀现象。

2、鼻闻：质量好的食用菌应香气纯正自然无异味，不要购买有刺鼻气味的产品。鲜食用菌若闻着有酸味则可能变质，不宜食用。

3、手握：选购干制食用菌时应选择水分含量较少的产品，若含水量过高则不仅压秤，而且不易保存。

二、使用和存放

1、干制食用菌在使用前不宜用温水浸泡，否则会破坏产品的口感。

2、放在通风、透气、干燥、凉爽的地方，避免阳光长时间的照晒。

干制食用菌一般都容易吸潮霉变，因此食用菌产品应干燥储藏，如贮存容器内放入适量的块状石灰或干木炭等作为吸湿剂，以防受潮。

3、密封贮存。食用菌营养丰富，易氧化变质。

可用铁罐、陶瓷缸等可密封的容器装贮，容器应内衬食品袋。

平时要尽量少开容器口，封口时注意排出衬袋内的空气。

4、独立存放。食用菌大都具有较强的吸附性，宜单独贮存，以防串味。

公司简介

康县兴源土特产商贸有限责任公司建立于2006年。注册资本1060万元，现有职工45人，是陇南市农业产业化重点龙头企业，也是康县规模以上企业，主要经营的产品有核桃、花椒、黑木耳、食用菌、茶叶、核桃油等16种产品、56个系列。公司占地面积15亩，建设有一个标准化农产品加工厂，公司应用“企业+基地+农户”的模式进行产品生产、开发和销售，产品销售网点遍布甘肃全境以及西安、成都、上海、深圳、北京等地。公司在2010年被陇南市政府评为“市级龙头企业”。产品黑木耳、核桃仁被评为“甘肃省名牌产品”和“有机认证产品”，公司“康耳”牌商标被评为“甘肃省著名商标”。

图为公司全景照片图为公司标准化加工车间

图为公司会议室

图为公司近年来所获部分奖项

图为公司文化室一角

图为公司加工分厂

公司花椒生产基地一角

花椒晾晒核桃晾晒仓库一角

图为工人们在精选黑木耳

图为核桃仁精选车间

精选核桃仁

精选核桃仁

加工礼盒装黑木耳加工压缩木耳精选加工香菇图为公司黑木耳产品获准使用国家地理标识公司获得国家质量信誉监督管委会奖励公司获得甘肃省名牌称号公司执照

公司税务登记证

本公司所有产品质量均有保证，欢迎您的选购！

本产品的种类是干姬菇，品牌是康耳，等级是特级，残缺菇 是1.0（%），杂质 是0.2（%），水分是85.0（%），产地/厂家是甘肃省陇南市康县兴源土特产商贸有限责任公司