

# 优质调味品 新一代复合调味料 老汤精

产品名称	优质调味品 新一代复合调味料 老汤精
公司名称	青岛赞香园调味品有限公司
价格	6.00/袋
规格参数	品牌:丰之轩老汤精 商品条形码:6951442900196 卫生许可证:QS : 370203070381
公司地址	青岛胶州市胶莱镇宋家屯村
联系电话	18661880453 18653213889

## 产品详情

品牌	丰之轩 老汤精	商品条形码	6951442900196
卫生许可证	QS : 370203070381	产品标准号	Q/ZXY0001S-2010
净重	200 ( g )	保质期	24 ( 个月 )
谷氨酸钠	10 ( % )	原产地	山东
生产厂家	青岛赞香园调味品有限公司	储藏方法	阴凉 干燥处
等级	一级	规格	200g × 50袋
生产日期	2010-09	售卖方式	包装
特产	是	原料与配料	肉类提取物 食用碘盐 白砂糖 水解植物蛋白 麦芽糊精 天然香辛料 酱油粉等

青岛赞香园调味品有限公司是调味品、调味油、辣椒及其制品、辣椒粉、辣椒末、辣椒油、调味品等产品专业生产加工的有限责任公司,公司总部设在青岛胶州市马店镇,青岛赞香园调味品有限公司拥有完整、科学的质量管理体系。青岛赞香园调味品有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临青岛赞香园调味品有限公司参观、指导和业务洽谈。

### 详细信息

主营产品或服务：	调味品、调味油;辣椒及其制品;辣椒粉;辣椒末;辣椒油;调	主营行业：	调味香料;味精、鸡精;其他调味品;调味酱
----------	------------------------------	-------	----------------------

经营模式：	生产加工	企业类型：	有限责任公司
公司注册地：	中国 山东 青岛	主要经营地点：	青岛胶州市马店镇
公司成立时间：	2009	法定代表人/负责人：	杨维君
年营业额：		员工人数：	
经营品牌：		注册资本：	人民币 50万
主要客户群：		主要市场：	
年出口额：		年进口额：	
开户银行：		帐号：	
是否提供加工/定制服务？	是	研发部门人数：	
月产量：		厂房面积：	平方米
质量控制：		管理体系认证：	
工艺：		服务领域：	

#### 主要设备

[修改设备信息](#)

您还没有添加设备信息，设备信息将有助于买家更好的了解您！立即添加设备信息

#### 联系方式

青岛赞香园调味品有限公司杨先 女士 (财务部经理)	
地址：	中国 山东 胶州市 马店工业园
邮编：	266314
传真：	86 0532 83231555 免费试用电子传真
移动电话：	18653213889
电话：	86 0532 83231628
公司主页：	<a href="http://qdzanxiangyuan.cn.alibaba.com">http://qdzanxiangyuan.cn.alibaba.com</a>

青岛赞香园调味品有限公司是调味品、调味油、辣椒及其制品、辣椒粉、辣椒末、辣椒油、调味品等产品专业生产加工的有限责任公司,公司总部设在青岛胶州市马店镇,青岛赞香园调味品有限公司拥有完整、科学的质量管理体系。青岛赞香园调味品有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临青岛赞香园调味品有限公司参观、指导和业务洽谈。

#### 详细信息

主营产品或服务：	调味品、调味油;辣椒及其制品;辣椒粉;辣椒末;辣椒油;调味品;	主营行业：	调味香料;味精、鸡精;其他调味品;调味酱
----------	---------------------------------	-------	----------------------

经营模式：	生产加工	企业类型：	有限责任公司
公司注册地：	中国 山东 青岛	主要经营地点：	青岛胶州市马店镇
公司成立时间：	2009	法定代表人/负责人：	杨维君
年营业额：		员工人数：	
经营品牌：		注册资本：	人民币 50万
主要客户群：		主要市场：	
年出口额：		年进口额：	
开户银行：		帐号：	
是否提供加工/定制服务？	是	研发部门人数：	
月产量：		厂房面积：	平方米
质量控制：		管理体系认证：	
工艺：		服务领域：	

主要设备

修改设备信息

您还没有添加设备信息，设备信息将有助于买家更好的了解您！立即添加设备信息

联系方式

青岛赞香园调味品有限公司杨先 女士 (财务部经理)

地址： 中国 山东 胶州市 马店工业园  
 邮编： 266314  
 传真： 86 0532 83231555 免费试用电子传真  
 移动电话： 18653213889  
 电话： 86 0532 83231628

公司主页： <http://qdzanxiangyuan.cn.alibaba.com>

本品是利用高科技工艺从各种富含鲜味成份的烹饪原料中提取的鲜味成份，结合现代人的口味要求经科学配制，再经过现代设备进行配制、造粒、干燥等复杂工艺制作而成的复合鲜味料，集鸡精的优点和传统老汤的特点于一身，使烹制出的菜肴口感鲜味十足、味道醇厚、无渣痕，适用于烹制菜肴、煲汤、调馅、涮火锅、烧烤，替代老汤，替代味素。味鲜突出、味香浓郁、味厚持久。老汤精产品突出了天然香料与鲜味料的综合香鲜味，在增强菜肴鲜味基础上，还可以提升菜肴自身的香鲜味，香飘四溢。用量是其它顶级鸡粉用量的70%，而且独具天然香辛料原味，味香浓郁，味鲜突出，味厚持久。