

# 山珍礼品 山珍系列 土特产礼盒 特产礼盒 全国招商代理

产品名称	山珍礼品 山珍系列 土特产礼盒 特产礼盒 全国招商代理
公司名称	黑龙江省野森山特经贸有限公司
价格	.00/箱
规格参数	产地/厂家:黑龙江省野森山特经贸有限公司 品种:黑木耳 种类:干木耳
公司地址	哈尔滨市道里区迎宾小区302栋1单元11层7号
联系电话	86 0451 83069688 18686826385

## 产品详情

产地/厂家	黑龙江省野森山特经贸有限公司	品种	黑木耳
种类	干木耳	等级	特级
干湿比	0.1	耳片厚度	1.3 (mm)
水分	0.1 (%)	杂质	无 (%)
灰分	无 (%)	新奇创意项目	报名

从哈站坐32路公交车到故乡转坐59路至迎宾小区站牌下车闻声提示：采购礼盒根据地域销量进行合理搭配采购！！公司礼盒采用原材料对产品质量把关严格监控，均属精选上上山珍礼品！

产品介绍：木耳是我国黑龙江省主要菌类之一，东北木耳生长环境特殊，一般在人烟稀少、森林茂盛、气候湿润的环境生长，生长原材料采用木材粉碎的木屑或原木上打孔种植，及山间矿泉水灌溉，吸收树木、山泉之精华，无污染的水源与独特的特气候及特殊的地理环境，生长出上等品质的北方木耳至今东北木耳已闻名国内外。

产品说明：本产品出自深山，天然采摘，精选、去杂、去根、除污自然晒制而成无任何农药、防腐剂、添加剂等是绿色有机食品。

产品特点：“秋耳”产自秋季，泡发后厚度1.2mm以上，90%以上都是近似于碗状，肥厚而黏滑、口感嫩滑、脆嫩而细腻、耳嫩烹调后清香鲜美，是节日赠送、馈赠亲友的珍贵绿色食品，深受全国居民的喜爱。适用范围广泛销量及其之大使用方法：炒食、煮汤、为最佳使用方法。

炒食：将木耳取出适量泡入冷水中浸泡3小时，公司生产的木耳均属无根木耳，当木耳完全伸张开后洗净即可炒食、煮汤均可。凉拌：其方法略有不同，当木耳浸泡3小时洗净并把水虑干后，将开水倒入是洗净后的木耳均匀受热1分钟后，立刻将热水虑干，再将冷水倒入把烫热的木耳冷却，然后虑干水即可凉拌、沾酱生吃，

经热水烫过再经过冷水冷却的木耳口感及其脆嫩、滑润、味道纯香

营养成分：因富含维生素a、b、c和蛋白质，而且热量低、脂肪少，并能将肠胃中毛发、灰尘等各种杂物清除体外，极适宜老年人食用，

木耳识别：1、肉眼识别：东秋北木耳根部较小，黑色不规则碗状。（非东北秋木耳碗状大小很规则。口感相差甚远）

2、分量识别：用手抓起，整体厚重，抛下后声音脆响。（非东北秋木耳整体薄弱易碎。）

3、嗅觉识别：用手抓起，放到鼻子处闻无刺鼻异味，（非东北秋木耳具有刺鼻酸味、异味。）

4、浸泡识别：东北秋木耳浸泡后水清澈均无变色，（非东北木耳浸泡后水是接近黑色要清洗多遍。）5

、口感识别：东北秋木耳入口脆而厚嫩、滑润、具有木耳香味，（非东北秋木耳入口没有脆嫩口感、木耳味较小）

执行标准：q/asy002-2004

有机食品认证证书编号：106090f0712rom

卫生许可证号：黑卫食证字（2009）第23018300282号

净含量：200g ± 5g

保质期：24个月

生产日期：见底盖

贮存方法：放在阴凉干燥处

公司电话：0451-8306-9688济南分部：张经理

0451-5347-3494tel:13869182593

公司传真：0451-8306-9688

企业邮箱：daziran688@163.com

企业地址：黑龙江省哈尔滨市道里区城乡路120号

企业网站：www.xgmtw.com

公司名称：黑龙江省野森山特经贸有限公司

公司销售：（0086）186-8682-6385

公司电话：（0086）0451-8306-9688

0451-5347-3494

公司传真：0451-8306-9688

tom-skype(用户名):zhanghaoran28(国际客户请加skype,安装方法：到百度搜索：skype 点击官方安装下载，下载完成后进行安装，填写上自己的邮箱，根据提示进入邮箱激活，安装完后创建一个自己的用户名并填写个人资料信息，密码等，然后登陆查找用户加上对方用户名即可联系。用skype国际聊天软件通话清晰方便沟通！！)

国际msn(用户名):xlvlv@live.cn(国际客户请加msn，下载msn方法如上)

客服qq：1301050677

诚信通id：zhanghaoran888 zhr688公司邮箱：daziran688@163.com

公司地址：黑龙江省哈尔滨市城乡路迎宾大厦120号

公司网站：www.xgmtw.com

www.zhanghaoran888.cn.alibaba.com

www.zhr688.cn.alibaba.com

闻声提示：采购礼盒根据地域销量进行合理搭配采购！！公司礼盒采用原材料对产品质量把关严格监控，均属精选上等高珍礼品！

产品介绍：木耳是我国黑龙江省主要菌类之一，东北木耳生长环境特殊，一般在人烟稀少、森林茂盛、