

膨化食品薯片锅巴休闲食品复合调味料 调味品 梦幻芝士味

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 膨化食品薯片锅巴休闲食品复合调味料 调味品 梦幻芝士味 |
| 公司名称 | 北京善味普达食品有限公司 |
| 价格 | 35.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:善味 商品条形码:无 |
| 公司地址 | 北京市丰台区玉泉营111号西边1幢5102室 |
| 联系电话 | 010-63297677 13901236683 |

产品详情

| | | | |
|-------|---------------------------------|-------|----------------------|
| 品牌 | 善味 | 商品条形码 | 无 |
| 卫生许可证 | 京卫食证字[2007]第110106产品标准号-023445号 | | Q/MGWJW001-2008 |
| 净重 | 20000 (kg) | 原料与配料 | 盐、糖、味素、芝士粉、香辛料、食品添加剂 |
| 保质期 | 12 (个月) | 原产地 | 北京 |
| 生产厂家 | 北京善味普达食品有限公司 | 储藏方法 | 常温密封 |
| 规格 | 20kg*1袋/箱 | 生产日期 | 最新 |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 否 |

产品特点：本产品主要是用在膨化食品的调味上，具有浓郁的芝士香味，回味无穷；

适用人群：各种小吃坊、家居调味及膨化食品生产厂家；

包装形式：本产品为10公斤*2袋/箱（小包装形式可洽谈）；

使用方法：以重量4%-8%的比例将本品与刚做好的膨化食品上充分混合即可；

售后服务：保质保量，如需口味调配的客户可登录我公司网站，由调味师在线指导；或电话咨询。

产品性状：为粉末状，无杂质，无异常味道，具有浓郁的芝士香味，不结块，可通过40目筛。

储存方式：请密封置于干燥阴凉，避免阳光直射。

产品配料表：食用加碘盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、食用香料、香辛料）等。

北京善味普达食品有限公司成立于2007年，工厂座落在北京市大兴。主要经营复合调味料、即冲汤料、调味原料、腌制料、裹粉、保水剂等，为休闲食品、膨化食品、方便面调料、肉制品、饼干以及家庭调味原料等食品行业提供优质的食品原料和配料。

公司秉承“人为善，味为善”的经营理念，以研发为主导的经营模式，公司还成立了研发实验室位于北京市丰台区，强大的研发体系是公司技术力量的核心。尤其是有一大批具有丰富的研发经验的资深调味专家，保证了产品的技术的不断创新，保证了市场的不断开拓与公司的持续发展。调味坚持“品质第一、客户第一”的原则，为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！

联系电话：010-6329767713901236683朱经理

联系地址：北京市丰台区右安门外东滨河路2号院4号楼8单元802室

联系传真：010-63547307

随想杂谈：

奶酪英文是“cheese”，法国人唤它为“fromage”，德国人称它为“kase”，意大利人称它为“formaggio”，日本人称它为“チーズ”。奶酪源自于西亚，是一种自古流传下来的美食，然而，奶酪的风味却是在欧洲真正开始酝酿。到了公元前3世纪，奶酪的制作已经相当成熟。事实上，人们在古希腊时已奉上奶酪敬拜诸神，芝士蛋糕就源于古希腊，而在古罗马时期，奶酪更成为一种表达赞美及爱意的礼物。接着由罗马人将芝士蛋糕从希腊传播到整个欧洲。在英语中，cheesecake也常用来形容清凉的海报女郎（pin-upgirls）

意大利ricotta奶酪，当您仔细观察这种鲜奶酪，你会发现它是由一个个细小的颗粒组成的，但它却比由脱脂凝酪制成的松软干酪更加光滑。纯白的表面、微湿的质地，给人一种淡淡的、甜甜的感觉。在制作意大利莫泽雷勒干酪mozzarella（一种意大利干酪，色白味淡）和意大利波萝伏洛干酪provolone（熏干酪一种硬的浅色干酪，梨形，通常用烟熏制成）时会排出许多乳清，乳清干酪就主要使用这些乳清制成。从制作工艺上讲，这种乳清干酪其实不是真正的乳酪，因为它是由乳酪的副产品制成的。在美国，乳清干酪通常由乳清和脱脂牛奶做成，有时只用脱脂牛奶。因为它是由从乳酪中排出的乳清而得到的，所以人们有时把ricotta说成“recooked”。在意大利乳清干酪和其它像番茄沙司烙通心粉、烤宽面条（上浇肉末番茄汁）、乳酪饼、卡萨塔冰激凌一样倍受欢迎的佳肴。