

皇贡剁辣椒厂价直销

产品名称	皇贡剁辣椒厂价直销
公司名称	华容县好味道食品有限公司
价格	2.50/斤
规格参数	品牌:好味导 型号:500ml
公司地址	湖南省岳阳市华容县南华渡经济开发区
联系电话	0730-4331092 18173009311

产品详情

名称：皇贡剁辣椒

产地：湖南.岳阳.华容

生产厂家：华容县好味道食品有限公司

特产：湖南特产

净含量：500g

食用方法：开盖即可食用，佐餐即食，无限回味

配料表：黄贡辣椒、食用盐

保存方法：常温、宜冷藏

品牌故事：

相传清朝嘉庆年间，状元彭浚把黄辣椒带到宫廷，皇帝品尝后，龙心大悦，钦点黄辣椒为“贡椒”，故名皇贡椒。

产品特点

1、原材料好

采购新鲜辣椒要求:

1.1、没烂辣椒

1.2、如果是黄辣椒，黄辣椒里面没有青辣椒，要黄得好看、新鲜。

1.3、辣椒不能被虫驻的

1.4、不收得病的辣椒

1.5、不收打巨毒农药的辣椒

2、生产干净卫生，专业化的剁辣椒生产线

贡椒经过筛选、腌制等程序，制作过程不含任何化学添加剂，保持了其绿色天然食品的本性，加工后的贡椒呈现椒色艳、肉质厚、口味佳、椒形好、不上火、耐储藏的特性。特别是在湘菜原配料上，赢得广大消费者的肯定。

黄椒的营养价值：

黄椒本身营养丰富，有许多保健作用。首都医科大学附属北京朝阳医院副院长沈雁英教授指出，首先，黄椒中的维生素种类和含量异常丰富。小小一颗黄椒中，维生素A、B族维生素、维生素C、维生素E、维生素K、胡萝卜素、叶酸等维生素全都包括了。其次，黄椒中还含有钙和铁等矿物质以及膳食纤维。

温馨提示：

贡椒里有白色的细小胚芽，属正常现象！极个别买家以为是贡椒坏了长的虫子，真心伤不起！

黄贡椒知识普及：

黄贡椒在制作过程中不使用任何添加剂，保持了其绿色天然食品的特性，加工后的黄贡椒颜色鲜艳、肉质紧实、口味脆爽、盐度低、打破了传统剁辣椒的制作工艺，且具有不上火耐贮藏的特点。

黄贡椒十分适合与鱼类河鲜、猪牛羊肉、动物内脏等荤菜结合使用，尤其是用于有一定汤汁的菜肴，更能体现黄贡椒的独特风味。为保证色泽黄艳，充分促进食欲，黄贡椒一般烹饪时间不宜过长，适宜于菜品起锅前放入，使用时将黄贡椒产品浸泡汁沥出。