

鱿鱼粉，鱿鱼粉价格，优质鱿鱼粉采购批发

产品名称	鱿鱼粉，鱿鱼粉价格，优质鱿鱼粉采购批发
公司名称	广州市味研生物工程科技有限公司
价格	210.00/千克
规格参数	品牌:味研 型号:ES/NESL1010 配料成分:鱿鱼、麦芽糊精、蛋白酶
公司地址	广州高新技术产业开发区科学城揽月路3号广州国际企业孵化器G区G208房
联系电话	86-02087541083 13418137530

产品详情

鱿鱼也叫肉鱼、枪乌贼，肉质肥嫩可口，含有丰富的蛋白质和多种矿物质，是一种名贵的海产品，而用鱿鱼研制提取的鱿鱼粉更是具有别样风味。

味研集团选用新鲜上等的鱿鱼，从中提取精华，采用高温生物酶解技术，经过浓缩喷雾干燥做成鱿鱼粉。味研鱿鱼粉有效保留了天然鱿鱼的风味、滋味和营养成分，生产出来的鱿鱼粉蛋白质含量高，富含多种蛋白、多肽以及氨基酸。鱿鱼粉肉味醇厚、肉香浓郁，用于不同食品能赋予食品独特的鱿鱼肉滋味和香气，是生产中高档海鲜调味品理想的鱿鱼肉风味原料，鱿鱼粉浓郁的肉香是其他香精香料不能代替的。

目前味研鱿鱼粉已受国内乃至国际上知名品牌厂家所青睐，成为使用的高品质低成本的鱿鱼肉风味核心基料。而且味研鱿鱼粉每年的产量和销量都位于同行业之前，得到众多客户的认可。

味研鱿鱼粉可以用于中高档家用调味品，适用于各种汤料、烹调、酱包、调味酱、罐头、素食、方便休闲食品、休闲及膨化食品，营养调理食品，以及火锅高汤基料的配制等等，使用范围非常广泛。

优势特点：

1、味研鱿鱼粉肉味十足，用领先的高温高压烹饪工艺，提取了鱿鱼肉中的鲜香物质，具有浓郁的鱿鱼肉

香，不含盐、味精等成分，高浓度，高营养，真材实料。使用味研鱿鱼粉，会使汤料的天然鱿鱼肉味越熬越浓郁。

2、味研鱿鱼粉制作工艺先进，采用发酵生香，通过浓缩后喷雾干燥形成。

3、味研鱿鱼粉属于绿色原料，采用真实的鱿鱼肉为原料，营养成分具有天然的优势。

4、味研鱿鱼粉营养丰富，使用方便。产品蛋白质含量高达40%以上，粉状产品保存和使用方便，不受用量和温度限制。