

2017中秋歆之坊云腿月饼大礼包礼盒

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 2017中秋歆之坊云腿月饼大礼包礼盒 |
| 公司名称 | 云南健爽科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:歆之坊 |
| 公司地址 | 云南省昆明市呈贡区奥斯迪电商园K10栋5楼 |
| 联系电话 | 0871-68136658 13888281680 |

产品详情

中秋临近，对于做月饼的批发商而言，是一个抓紧时机赚钱的好时候，由于月饼是季节性很强的一种商品，月饼销售一般都是集中在中秋节前后一两个月，人们选择月饼大都会选择大家都熟悉的产品，所以，选择月饼批发，选牌子是关键。云南健爽科技有限公司是作为云南本土企业，云腿月饼的制作无疑是最正宗的。

要说好吃又价格实惠的月饼，当数歆之坊云腿月饼，云南健爽科技有限公司歆之坊云腿月饼堪称云南美食的代表，云南健爽科技有限公司作为云南本土企业，云腿月饼的制作无疑是最正宗的。云南健爽科技有限公司制作的云腿月饼选用正宗的宣威火腿，色泽味俱佳。为了保证质量，公司有部门专人负责猪种的选择和饲养，并建立专业的火腿加工基地。对产品的质量有严格的把控。

云南健爽科技有限公司的云腿月饼采用配方秘制馅料沿用传统手工烘焙。主原料云腿采用的是以正宗宣威火腿腌制手法腌制2年以上的老火腿。为保证产品质量公司建立了专业火腿加工基地，精选云南高原特有猪种——乌金猪。从养殖、淹制、最后配馅制饼进行全程监控确保每一个饼安全健康。

云腿月饼用宣威火腿的部分切成小块，配以冬蜂蜜、猪油、白糖等制成馅料，再用昆明郊区呈贡县的紫麦面粉包心烘烤而成。其外观褐黄且略硬，食用时酥而不散，故俗称“硬壳火腿饼”。食之酥松香松，甜中带咸，油而不腻，有浓郁的火腿香味，是中秋佳节的必备食品，也是馈赠亲友的佳品。

云腿月饼是具有独特风味的云南名点，公司生产的滇式月饼，在传统广式月饼的配方上进行了改进，使产品既保留了广式月饼原有风格，又带有云南地方特点。

2017中秋临近，歆之坊云腿月饼礼盒上市，欢迎企业经销商团购批发，电话（微信）13888281680。