

食品级鲜葱汁香精 炒货烘焙食品香料

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 食品级鲜葱汁香精 炒货烘焙食品香料 |
| 公司名称 | 鑫宇生物科技(上海)有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 鑫宇:上海 规格:20KG/箱 |
| 公司地址 | 上海市奉贤区程普路216号车间1北面第2层 |
| 联系电话 | 021-54311999 18116077552 |

产品详情

特点：浓郁的葱香，与山核桃香精复配，能提升产品的山核桃口感。保存方法：香精应贮存在阴凉通风干燥避光场所

注意事项：1、食用香精在长时间高温的工艺条件下容易挥发失去香味，所以加香工艺程序应尽量安排在产品制作工艺最后环节，加香完成的成品或半成品要封口低温保存。2、产品无毒性，可安全用于食品加香中，但不宜不经稀释直接人体服用。公司主营业务为食用香精产品，业务涉及炒货、烘焙和糖果研发等领域。我们有专业的生产、销售和技术团队，为食用香精创造过程带来独特的优势，为客户提供最好的产品、良好的技术支持、健全的售后服务。

公司尊崇“踏实、拼搏、责任”的企业精神，并以诚信、共赢、开创经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，完善的技术，周到的服务，卓越的品质为生存根本，客户是我们食用香精业务的核心，我们为客户精心调配出最具特色的香精，并赋予其产品与众不同的品牌个性。我们不仅考虑到味觉上的享受，还兼顾色泽、质感和感官，以提升食品的品位，为客户定制研发各种产品的香精方案，满足消费者的喜好，以达到不断提升广大消费者生活品位的目的，脚踏实地推进可持续发展.欢迎来电咨询洽谈。

<http://www.xinyu-shanghai.com/product/070311.html>