

艾川豆豉客户资料

| | |
|------|--------------|
| 产品名称 | 艾川豆豉客户资料 |
| 公司名称 | 艾川豆豉（徐州）有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 徐州市棠张经济开发区 |
| 联系电话 | 18951052550 |

产品详情

豆豉是人们所喜爱的调味佳品，大陆豆豉有三大流派。除了贵州，其他省份都出产豆豉，譬如，颇负盛名的有湖南浏阳的淡豆豉，广东阳江的盐豆豉等、酥而不烂的四川永川豆豉，其中，当以徐州的“艾川豆豉”最为知名。

艾川豆豉在西南两派豆豉特点的基础上，香气浓郁，滋味鲜美，独具特色。可用于烹饪，也可代菜佐餐，是盐煎肉、豆豉鱼、火锅等特色菜肴不可缺少的调味品。艾川豆豉富含蛋白质和人体所需氨基酸，不但营养价值高，又有开胃助食解表祛汗之功效。

艾川豆豉（徐州）有限公司专注传统豆豉20年，是华东最大的豆豉研产销一体化企业。拥有中国东部最大的豆豉生产研发基地。公司秉承专注、创新的工匠精神，公司管理体系完善，人才队伍结构合理，拥有完善的质量管理体系与规模化生产能力，为广大企业客户提供最优质的原料豆豉与代加工服务。

公司为全国的生产企业客户提供工厂原料豆豉。迄今企业客户高达300多家，他们对公司的产品质量、价格、交货期等方面都极为认可，不吝赞誉。

产品

公司产品3个月和9个月的“发酵周期”为指标：3个月豆豉是主要针对工厂客户的原料豆豉，9个月豆豉是主要针对餐饮用户的佐料豆豉。

1、工厂原料豆豉

工厂原料豆豉是指工厂生产过程当中需要豆豉作为生产原料，是工厂生产原料的豆豉。工厂原料豆豉普

遍作为风味豆豉辣酱、酱料包、方便面、火锅料等上千种食品的生产原料。

工厂原料豆豉一般发酵周期为3个月比较适宜。

2、餐饮佐料豆豉

餐饮佐料豆豉是指餐饮饭店在菜肴加工时使用的食材原料，是餐饮企业在调制、烹饪食材过程中使用的佐料。餐饮佐料豆豉一般发酵周期为9个月比较适宜。

优势

1、传承久远

自淮海战役之后豆豉生产从四川引入徐州，历经60多年的发展，代代相传，形成了豆豉生产、调味食用的悠久历史。公司年代从祖传技艺起步，致力于豆豉产品开发与销售，改良工艺、创新生产，迄今已经20多年。公司不仅积累了丰富的豆豉生产经验，而且在继承传统的基础上大胆创新，口味与质量远近闻名。

2、工艺精湛

公司在祖传技艺的基础上结合现代化生产技术及设备进行创新与改良，使得流程更合理、大豆精华更能全面释放。公司工艺精湛，技术独特，以东北优质非转基因大豆为原料，形成了“六步大法”独步“中国豆豉武林”：选、泡、蒸、曲、酵、熟；步步高标准，处处严要求，充分体现了公司精湛的工艺与生产管理能力。

3、品质卓越

关注结果是公司永远践行的价值标准，追求卓越就是永恒的管理要求，“色体味尝”是公司高标准严格控制的四个关键感官指标。色：颜色油亮；体：颗粒饱满；味：香味浓郁；尝：口感鲜香。20年，公司一直坚持质量为本，狠抓质量管理，并在品质控制上制定高标准，以极强的社会责任感与商业信誉严把质量关，确保消费者放心、客户放心。

4、合作分享

开放的经营方针，让公司的客户遍布中华大地；合作分享的经营理念，帮助了几百家的创业企业从小到强。未来，公司仍将坚持长期为食品工厂提供工厂原料豆豉、为餐饮企业提供餐饮佐料料豆豉，与广大客户携手前行、合作共赢。