

# 仁大韭菜花酱，美味韭菜花酱，小食品，韭菜花

产品名称	仁大韭菜花酱，美味韭菜花酱，小食品，韭菜花
公司名称	霸州市仁大食品有限公司
价格	.00/袋
规格参数	品牌:仁大 商品条形码:6927102112988 卫生许可证:请电询
公司地址	中国 山东 青岛市李沧区 海尔路
联系电话	86 0532 18653226510

## 产品详情

品牌	仁大	商品条形码	6927102112988
卫生许可证	请电询	产品标准号	请电询
净重	75 (g)	保质期	365 (天)
食盐	请电询 (%)	原产地	河北廊坊
生产厂家	仁大食品	储藏方法	请电询
等级	优	生产日期	见封口
售卖方式	散装	特产	是
原料与配料	鲜韭菜花、香梨、盐、山梨酸钾		

本品选用万亩韭菜花生产基地采摘鲜花制成，鲜香可口，环保健康，是北方传统砂锅小池、老豆腐之佐料，更是涮火锅必备之品。

本品选用万亩韭菜花生产基地采摘鲜花制成，鲜香可口，环保健康，是北方传统砂锅小池、老豆腐之佐料，更是涮火锅必备之品。

本品选用万亩韭菜花生产基地采摘鲜花制成，鲜香可口，环保健康，是北方传统砂锅小池、老豆腐之佐料，更是涮火锅必备之品。

本品选用万亩韭菜花生产基地采摘鲜花制成，鲜香可口，环保健康，是北方传统砂锅小池、老豆腐之佐料，更是涮火锅必备之品。

本品选用万亩韭菜花生产基地采摘鲜花制成，鲜香可口，环保健康，是北方传统砂锅小池、老豆腐之佐料，更是涮火锅必备之品。

料，更是涮火锅必备之品。

本品选用万亩韭菜花生生产基地采摘鲜花制成，鲜香可口，环保健康，是北方传统砂锅小池、老豆腐之佐料，更是涮火锅必备之品。

吊炉花生：

炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。

炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。

炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。

炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。

炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。

炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。

炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。

吊炉花生始于清初，传有一姓刘书生进京赶考，名落孙山，欲开烧饼店，久试不成，不慎将一粒花生掉入炉中，取出食之，酥脆爽口、味道独特，此后专营，吊炉花生，皆称赞不已，代代传于后世。

我公司深掘民间秘方，集多种中草药煮制烘干而成的“仁大”牌吊炉花生，口感酥脆，吃后不口干、不上火，实力居家旅游、敬赠亲朋好友之休闲佳品。