

吊炉咸干花生、炒花生、休闲食品，小食品，干果炒货休闲食品

产品名称	吊炉咸干花生、炒花生、休闲食品，小食品，干果炒货休闲食品
公司名称	霸州市仁大食品有限公司
价格	1.00/包
规格参数	品牌:仁大 品种:花生 口味:蒜香口味
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	品种	花生
口味	蒜香口味	售卖方式	包装
净重	98(g)	原产地	河北廊坊
保质期	300(天)	生产厂家	霸州市仁大食品有限公司
储藏方法	干燥通风处	原料和配料	花生、甘草、茴香等
产品标准号	QB/T1733.7-1996	特产	是

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。

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。

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。

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。

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。

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。

韭菜花酱：

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。

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。