

批发供应 川老汇郫县豆瓣800克

产品名称	批发供应 川老汇郫县豆瓣800克
公司名称	成都美图网络信息技术有限公司
价格	8.00/盒
规格参数	品牌:川老汇 净重:1 (kg)
公司地址	成都市武侯区郭家桥西街9号C幢1楼E号
联系电话	86-02885215771 13766748116

产品详情

品牌	川老汇	净重	1 (kg)
原料与配料	辣椒、蚕豆、食用盐、植物油、小麦粉、白砂糖、味精、香辛料柠檬酸、山梨酸钾	保质期	12 (个月)
原产地	四川	储藏方法	置于阴凉干燥处，避免高温和阳光直射
售卖方式	包装		

品名：川老汇郫县豆瓣800克

配料：辣椒、蚕豆、食用盐、植物油、小麦粉、白砂糖、味精、香辛料柠檬酸、山梨酸钾

产地：四川成都

制造商：四川高福记食品有限公司

食用方法：高温后食用

储藏方法：置于阴凉干燥处，避免高温和阳光直射

保质期：12个月

卫生许可证号：川食证字（2006）第511181-810013

生产许可证号：5100/17019

产品标准号：q/72034794-2.9

高福记食品创建8年来，一直秉承川菜千年的深厚历史文化底蕴，建立并打造“饭扫光”、“川老汇”两大品牌，开创了方便川菜和川味调味品的新纪元。经过多年的发展，公司已拥有丰富的产品线，产品涵盖：饭扫光系列、川

列、郫县豆瓣系列、鸡精味精等系列产品。

郫县豆瓣用料考究，精选上等鲜红辣椒、二流青皮蚕豆、优质面粉、精制食用盐为原料，通过长期翻、晒、露、然精酿发酵而成。具有瓣子酥脆化渣，酱脂香浓郁，红褐油润有光泽，辣而不燥，粘稠适度，回味醇厚悠长的

郫县豆瓣是四川三大名瓣之一，它在选材与工艺上独树一帜，与众不同。香味醇厚却未加一点香料，色泽油润，油脂，全靠精细的加工技术和原料的优良而达到色、香、味俱佳的标准，具有辣味重、鲜红油润、辣椒块大、回，是川味食谱中常用的调味佳品，有“川菜灵魂”之称。

1、用以炒菜，分外提色增香，特别是郫县豆瓣烹制的“回锅肉”、“豆瓣鱼”、“麻婆豆腐”、“鱼香茄子”郁的四川风味，被公认为是川菜家常味中的代表。

2、也是制作各式火锅的不二选择。并可增加汤卤中鲜味和香味.使汤汁具有温醇味和浓稠红亮。

没有地道的郫县豆瓣，就没有地道的川菜。