

四川柴火腊肉 五花腊肉 厂价批发 可贴牌代加工

产品名称	四川柴火腊肉 五花腊肉 厂价批发 可贴牌代加工
公司名称	青神县玉鑫食品有限公司
价格	26.00/斤
规格参数	
公司地址	青神县南城镇下牛市街120号（注册地址）
联系电话	18113667694

产品详情

精选优质五花肉，经过腌制，柴火熏烤而成，肉质肥而不腻，晶莹剔透，惹人垂涎。

1991年，创始人邵启平开办了自己的腌腊制品小作坊，经历了二十几年的历史洗礼，形成了如今以生产、加工、销售为一体的知名企业。我们公司一路走来，在生产上不断创新，开发新产品，我们凭借专业的水平和成熟的技术，以科学的管理手段，雄厚的技术力量，将不断深化改革，创新机制，适应市场，全面发展。

目前在香肠类目上已有12个品种。包括麻辣香肠、芝麻香肠、椒盐香肠、花生香肠、草莓香肠、甜味香肠等等。

传统川味腊肉，腊肉品种包括：五花腊肉、后腿腊肉、老腊肉、猪头肉、猪耳朵、猪舌头、猪鼻子、猪尾巴、猪肝等等。

常规包装规格为500g/包，抽真空，可接受不同重量规格的预定，厂价直销，量大从优。

可接受各大中小型企业批发定制，如果你已有自己的品牌，我们可接受贴牌代加工等服务。

已有销售渠道包括：淘宝天猫店铺、天猫超市、京东直营、唯品会、环球捕手等平台均有销售，我们在天猫平台上四川香肠类目排名前五。

本公司所有货品精选优质原材料、做工地道、柴火熏制、价格稳定，质量有保证，如淡季货品堆积造成真空袋漏气、临近保质期等问题，公司提供换货服务。

我们公司腌腊制品种类多，类目齐。

我公司已取得SC标识。

欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。