

漯河桃罐头 君果食品 桃罐头品牌

产品名称	漯河桃罐头 君果食品 桃罐头品牌
公司名称	商丘市君果食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	虞城县大杨集镇汤庄村
联系电话	15518655767 15518655767

产品详情

黄桃罐头原料：6个甜鬃桃，100克冰糖（可根据自己的口味调整）Step1：黄桃子，黄桃不宜去皮，半切后，桃罐头价格，用勺子去，核心，放入水中，加入适量的冰糖; Step2：中火炖15分钟！ Step3：让它在碗里冷却，一定要保留汤，桃罐头品牌，因为那些是含糖的水，还有黄桃的另一种精华;等待凉爽，把它放入一个好的玻璃罐中，然后把它放在冰箱里我会在冰上待一会儿，这是我童年时代的黄桃回忆！，从家里吃新鲜的罐头，美味，更放心，做更多的保存

果酱含有茉莉和桃子水果。加入绿茶后，茉莉花绿茶的第一道气味非常清新，带有淡淡的桃香气。吸管可以吸取底部（6-10毫米块）的桃子果酱，柔软而脆。搅拌后，你可以吮吸新鲜的桃子，香脆多汁，漯河桃罐头，混合新鲜的绿茶。果酱被称为白桃果酱。事实上，它主要是茉莉花茶。加入桃汁，没有桃浆。在B产品中，茉莉花香味大于桃香味。用吸管从下部吸茉莉。搅拌后，你可以吮吸新鲜的桃子。绿茶中和了果酱的甜味，果酱增加了桃子和茉莉花茶的醇厚感，整体感觉还可以。

（注意：果酱很甜，所以减少果糖的量，15克）

为什么黄桃适合罐装？1，黄桃不耐贮藏，是最易腐烂的水果之一。

2，出售鲜黄桃到加工厂制作桃子罐头，已成为许多果农的好选择。3，黄桃本身的特性决定了它适合罐装。黄桃肉是金黄色，无红色素，含有胡萝卜素，褐变不太明显。罐装黄桃不能是汤。4，黄桃加工成罐头食品可以有效改善黄桃的味道，更能满足大众的挑剔品味。黄桃中还有生黄色的蜂蜜。不好买，上市时间短，2天后会变得难吃。新鲜时，它有很多糖醋酱。用于制作果酱的黄桃是另一种。桃子富含肉质，咬和舔，有橡胶味，果汁少，桃罐头制作方法，味道酸甜，酸味。糖浆的甜味可以平衡罐装桃子的酸度，结果很美味。

漯河桃罐头-君果食品-桃罐头品牌由商丘市君果食品有限公司提供。商丘市君果食品有限公司（www.jggt.com）是专业从事“罐头生产销售,货物进出口”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：戚经理。同时本公司（www.jgspgt.com）还是专业

从事砀山黄桃罐头厂，安徽糖水黄桃罐头，黄桃罐头价格的厂家，欢迎来电咨询。