

雪糕原料批发 呵蒂娜 天津雪糕原料

产品名称	雪糕原料批发 呵蒂娜 天津雪糕原料
公司名称	沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳市皇姑区崇山西路48-4号（3-2-1）
联系电话	18602469338

产品详情

中国雪糕渊源

早有雪糕的还是我们中国。2000年的《诗经·豳风》上说：“二之曰？凿冰冲冲，三之曰纳之凌阴。”“凌阴”就是贮冰的室。周朝时，人们已用冰祭祀及饗宾客，天津雪糕原料，故《周礼》说：“凌人掌冰，以供祭祀宾客。”我们的祖先并非冬天吃冰，而是将冬季的冰贮藏至夏天才拿来食用，所以才有“冰室”及专管贮冰的“凌人”。这在《左传》里就说得更明确了：“古者曰在北陆而藏冰，西陆朝觐而出之，其藏之也，雪糕原料批发，深山穷谷，涸阴互寒。其用之也，禄位宾客丧祭”。

雪糕原料有两种，一种是雪糕粉，即常说的冰淇淋粉（软冰淇淋粉和硬冰淇淋粉），需要作为基粉加入水或者其他进行溶解；一种是雪糕奶浆，工业化量产袋装奶浆，制作的时候直接倒进去机器即可。

沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司是一家专业从事冰淇淋及相关设备的公司。公司拥有雄厚技术实力。目前正立足东北，雪糕原料加盟，开拓全国市场。公司的发展愿景是做国内优质的一线冰淇淋品牌。

根据软硬硬冰淇淋、Gelato（意式冰激凌）：硬冰淇淋的膨胀率在80%-100%，硬化成型是为了便于包装和运输。意大利人创造，主要是在工厂加工，冷冻到店内销售，雪糕原料厂，因此从外形就能看出比较坚硬，内部冰的颗粒较粗。

沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司是一家专业从事冰淇淋及相关设备的公司。公司拥有雄厚技术实力。目前正立足东北，开拓全国市场。公司的发展愿景是做国内优质的一线冰淇淋品牌。

雪糕原料批发-呵蒂娜(在线咨询)-天津雪糕原料由沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司提供。雪糕原料批发-呵蒂娜(在线咨询)-天津雪糕原料是沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司(www.ice-hedina.com)今年全新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:李总。