生产优质香料-AAA，火锅用料，调味香料

产品名称	生产优质香料-AAA，火锅用料，调味香料
公司名称	南京华味食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:爱味思 产品标准号:Q/320111HWSP01
公司地址	南京市浦口区新马路184号
联系电话	15195807771

产品详情

品牌	爱味思	卫生许可证	苏卫食证字[2008]第320111—010013号
产品标准号	Q/320111HWSP01	净重	20g（kg）
原料与配料	香料，呈味核苷酸二钠，味精，麦芽糊精	保质期	18（个月）
原产地	江苏	生产厂家	南京华味食品有限公司
储藏方法	避免阳光直射，通风	规格	20g*50袋/包
生产日期	见包装	售卖方式	包装
特产	否		

产品介绍：

爱味思香料-aaa调味香料是利用现代生物工程技术结合天然香料精心提炼，经科学复配而成的新一代功能性调味香料，本品口感纯正，香味独特，它的耐高温性，保持香味持久性，是其他同类产品无法比拟的，是食品中增香，去除肉腥味，添味最理想的调味香料。可用于火锅底汤，烧烤用料，卤制品用料，肉制品，小食品等

使用方法：

用于火锅底料：1kg火锅底汤投入1.5g爱味思香料-aaa,可使火锅底汤味道鲜美

用于烧烤用料：1kg原材料拌入1g爱味思香料-aaa,将1g爱味思香料-aaa用冷水溶解，倒入原材料中搅拌均匀即可

用于卤制品：1kg卤水添加1g爱味思香料-aaa,增香增

用于包子饺子馅料用料：1kg原材料拌入1g爱味思香料-aaa,将1g爱味思香料-aaa用冷水溶解，倒入原材料中搅拌均匀即可

产品细节图：

l

公司介绍

南京华味食品有限公司座落于人杰地灵的六朝古都南京，交通便利快捷。我公司是一家集专业研发，生产，销售咸味食品香精，天然香辛料，复合调味料，各种餐饮调味料于一体的食品加工企业。公司拥有一批专业的技术管理人员，先进的生产设备，集合了日本高科技食品的生产工艺，加上齐全的检测设备，有力的保证了产品的品质和质量。本公司秉承着“ 阳光品质，贴心服务 ”的服务理念，为广大消费者提供物美质优的新一代健康调味品及完善的售后服务。愿与各食品界的朋友共同开创美好的未来！

产品列表：

我们在以下地区诚招经销商：

1、华东地区（包括山东、江苏、安徽、浙江、福建、上海）；山东：济南市，青岛市，淄博市，枣庄市，东营市，烟台市，济宁市，泰安市，威海市，日照市，滨州市，德州市，聊城市，菏泽市，莱芜市；江苏：无锡，徐州，南通，连云港安徽：合肥市，蚌埠市，淮南市，马鞍山市，淮北市，安庆市，黄山市，宿州市，滁州市，六安市，宣城市，巢湖市，池州市，亳州市浙江：宁波市，温州市，嘉兴市，湖州市，绍兴市，金华市，衢州市，舟山市，台州市，丽水市福建：福州市，厦门市，泉州市，莆田市，三明市，漳州市，南平市，龙岩市，宁德市，2、华南地区（包括广东、广西、海南）；广东：深圳市，珠海市，汕头市，韶关市，佛山市，江门市，湛江市，茂名市，肇庆市，惠州市，梅州市，汕尾市，河源市，阳江市，清远市，东莞市，潮州市，揭阳市，云浮市广西：南宁市，柳州市，梧州市，北海市，防城港市，钦州市，贵港市，玉林市，百色市，贺州市，河池市，来宾市，崇左市海南：海口市，三亚市，五指山市，文昌市，琼海市，万宁市，东方市3、华中地区（包括湖北、湖南、河南、江西）；湖北：武汉市，黄石市，十堰市，宜昌市，襄阳市，荆州市，荆门市，鄂州市，孝感市，黄冈市，咸宁市，随州市，恩施土家族苗族自治州湖南：株洲市，湘潭市，衡阳市，邵阳市，岳阳市，张家界市，常德市，娄底市，永州市，怀化市，湘西土家族苗族自治州河南：洛阳市，商丘市，安阳市，信阳市，南阳市，开封市，濮阳市，周口市，漯河市，驻马店市，济源市江西：景德镇市，萍乡市，新余市，雁潭市，赣州市，宜春市，上饶市，吉安市，抚州市4、华北地区（包括北京、天津、河北、山西、内蒙古）；北京天津河北：邯郸市，秦皇岛，张家口，保定市，唐山市，承德市，廊坊，沧州，衡水，邢台市山西：太原市，大同市，阳泉市，长治市，晋城市，朔州市，晋中市，运城市，临汾市，吕梁市5、西北地区（包括宁夏、新疆、青海、陕西、甘肃）；6、西南地区（包括四川、云南、贵州、西藏、重庆）；7、东北地区（包括辽宁、吉林、黑龙江）；辽宁：沈阳市，大连市，鞍山市，抚顺市，本溪市，丹东市，锦州市，营口市，阜新市，辽阳市，盘锦市，铁岭市，朝阳市，葫芦岛市吉林：长春市，吉林市，四平市，辽源市，通化市，白山市，松原市，白城市黑龙江：哈尔滨市，齐齐哈尔市，牡丹江市，佳木斯市，大庆市，鸡西市，双鸭山市，宜春市，七台河市，鹤岗市，黑河市，大兴安岭