

批发四川特产豆腐乳 腐乳 调味酱

产品名称	批发四川特产豆腐乳 腐乳 调味酱
公司名称	合江县恒德茂养蜂场销售部
价格	9.00/瓶
规格参数	品牌:自加工 商品条形码:暂无 卫生许可证:川卫食证字
公司地址	中国 四川 泸州市江阳区 大云路3号 邮箱 : lny1688@yahoo.cn QQ : 37373906
联系电话	86 0830 3316294 18715795640

产品详情

品牌	自加工	商品条形码	暂无
卫生许可证	川卫食证字	产品标准号	GB
净重	500 (g)	保质期	360 (天)
原产地	四川	生产厂家	自产自销
储藏方法	常温	等级	合格
规格	瓶、桶	生产日期	最近
售卖方式	包装	特产	是
原料与配料	辣椒、食盐、植物油、香料等		

自产自销——

纯手工加工，自然发酵期1年左右，口感细腻、风味独具一格。提供贴牌加工！

红豆腐介绍

豆腐乳，又称为“腐乳”、“南乳”或“猫乳”。四川俗称“红豆腐”。豆腐乳是一种二次加工的豆制品，为华人的常见佐菜，或用于烹调。

我们的红豆腐实拍照片

“红油香辣”型（一般辣） “干辣”型（比较辣） “本味”型（香无辣） “臭豆腐”型（香无辣）

我们的豆腐乳细节照片

【我们的豆腐乳特点】

我们自产自销的豆腐乳，均以手磨豆腐为原料，经自家独特的加工工艺，自然毛霉发酵一年左右，再入瓶分装。完全按照传统的手工加工工艺加工完成，非现代根霉型装瓶后发酵，确保生产出来的红豆腐具有皮绵肉嫩，色泽纯净，细腻黏软，红褐发亮、香气浓郁、滋味鲜美、营养丰富的独特风味。味型齐全，适合绝大部分人群食用。

【我们的豆腐乳种类】

【豆腐乳的营养价值】

豆腐乳因其营养价值极高而素有“东方奶酪”之称。

- 1、豆腐乳富含蛋白质、碳水化合物、不饱和脂肪酸、矿物质（钙、磷、铁）、人体不能合成的8种必需氨基酸、胡萝卜素及多种维生素等，具有健脾宽中、润燥、除湿等功效，常吃对预防高血压、动脉硬化、风湿病均有一定的作用。
- 2、腐乳中维生素b族的含量很丰富，常吃不仅可以补充维生素b12，还可以促进人体的造血、预防恶性贫血、预防老年性痴呆、和营养神经等方面具有重要作用。
- 3、腐乳富含植物蛋白质，经过发酵后，蛋白质分解为各种氨基酸，又产生了酵母等物质，故能增进食欲，帮助消化；

【配料】

豆腐、辣椒、植物油、食盐、水、香料、花椒等，因味型不一，原料有所差异。

【食用方法】

开瓶即食，作为佐餐之用，也可以做乳猪、扣肉、狗肉、红烧肉、白切鸡等，均宜用腐乳作配料，香味四溢。用以凉拌豆腐、皮蛋、椿芽、小笋等，更是风味别具，回味无穷。

【注意】

腐乳发酵时容易被微生物污染，豆腐坯中的蛋白质氧化分解后会产生含硫的化合物，过多食用将对人体产生不良影响。

欢迎全国广大餐饮佐料经销商、餐饮企业联系、洽谈。我们可以提供贴牌加工。

更多特产（泸州香排骨、泸州黄粑）详见阿里巴巴诚信通网址：

<http://hyh6868.cn.alibaba.com>

旺旺id：hyh6868

工作qq：37373906

联系人：李能斌

联系电话：0830-3316294（手机）18715795640

联系地址：四川省泸州市江阳区凤凰村三十三号