

# 四川特产豆腐乳 调味品 自加工

产品名称	四川特产豆腐乳 调味品 自加工
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！

寻求开发合作！

### 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，或用於烹调。

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