纯手工果糕 云佳龙 内蒙古果糕

产品名称	纯手工果糕 云佳龙 内蒙古果糕
公司名称	内蒙古云佳龙商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	乌海市热电厂西门对面河套绿色有机食品展厅
联系电话	18947977277

产品详情

内蒙古特产："酪蛋子"你吃过吗？质硬而酸甜，忒好吃

奶酪，在俗称中叫"酪蛋子"。将分离出酥油的酸奶，经微火煮熬后装入布袋，挤出酸水，成碎块状晾干了就是奶酪，质硬而酸甜，是蒙古族民众喜爱的奶食品之一。奶酪排除了牛奶里面的大量水分，而保留了营养价值十分高的精华部分，实在是乳品中的“ 黄金 ”。大家都知道内蒙古的奶制品十分的发达而且健康，因为它有独特的地理条件，孕育出了历史悠久的蒙古奶酪，分为生奶酪和熟奶酪两种。

生奶酪的做法是，把鲜奶倒入筒中，经过翻搅提取了奶油后，将纯奶放在热的地方，等它自己发酵。等鲜奶有酸味后，再倒入锅中熬，慢慢的酸奶呈现出豆腐形状时，将其舀进纱布里，果糕销售，挤压除去里面多余的水份。然后，把奶渣放进模具或木盘中，纯手工果糕，或挤压成形，或用刀划成方块，生奶酪就制做成功了。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

绿色有机食品的特点

1、使用有机肥料:有机食物的种植过程中，只会使用有机肥料，如:花生麸、角衣片和动物的骨粉等，这些天然材料对泥土构成的污染和负荷会减到低，环保得很。

2、使用有机农的药:除了种植方法是有机外，防虫的过程也会用有机农的药，非常天有机食物然，绿色食品果糕，以达到生态平衡、维持生物多样性，令食物不会含有有毒或长期残留的化学添加剂、色素和化学防腐剂等，无论对健康和对环境都有莫大的好处。

3、取得有机认证:不同国家都为"有机耕种"定义，在美国，所有使用organic 这字的产品，都受美国农业的部国家有机标准计划(usda national organic program，内蒙古果糕， nop)规管。而世界各地也有不同的官的方或私营认证机构。它们会按本身所制定的标准提供认证服务，英国土壤协会(soil association)和欧洲的ecocert 就是当中的例子，而在众多的认证中，取得ocia和美国usda认证较有保证。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

有机食品生产的基本要求

生产基地在最近三年内未使用过农的药、化肥等违禁物质;

种子或种苗来自自然界，未经基因工程技术改造过;

生产单位需建立长期的土地培肥、植保、作物轮作和畜禽养殖计划;

生产基地无水土流失及其他环境问题;

作物在收获、清洁、干燥、贮存和运输过程中未受化学物质的污染;

从常规种植向有机种植转换需两年以上转换期，新垦荒地例外;

生产全过程必须有完整的记录档案。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

纯手工果糕-云佳龙-内蒙古果糕由内蒙古云佳龙商贸有限公司提供。纯手工果糕-云佳龙-内蒙古果糕是内蒙古云佳龙商贸有限公司（www.tz1288.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：樊经理。同时本公司（www.yunjlsm.com）还是从事乌海特产，乌海绿色有机食品，乌海旅游展览馆的厂家，欢迎来电咨询。