

# 扎啤 电白扎啤 宏红食品贸易

产品名称	扎啤 电白扎啤 宏红食品贸易
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

## 产品详情

多彩扎啤口感很重要:

多彩扎啤的口感一直是市民们关心的重点问题，如今不少市民有此疑惑。一些业内人士认为，啤酒味淡、口感差说明质量不合格。近日，记者在市区四个较大的烧烤摊聚集区买了四份扎啤进行抽样检测，发现这些扎啤的原麦汁浓度都低于国家标准。啤酒技术中心的有关负责人表示，这种现象多为酒中掺水所致。

多彩扎啤口感很重要:

多彩扎啤的口感一直是市民们关心的重点问题，如今不少市民有此疑惑。一些业内人士认为，啤酒味淡、口感差说明质量不合格。近日，记者在市区四个较大的烧烤摊聚集区买了四份扎啤进行抽样检测，发现这些扎啤的原麦汁浓度都低于国家标准。啤酒技术中心的有关负责人表示，这种现象多为酒中掺水所致。

扎啤是一种天然、无色素、无防腐剂、不加糖、不加任何香精的优质酒营养极为丰富。被人们誉为“啤酒原汁”的扎啤是将zui优质的清酒从生产线上直接注入全封闭的不锈钢桶，茂名扎啤，饮用时用扎啤机充入二氧化碳，并用扎啤机把酒控制在3~8℃，饮用时从扎啤机里直接打到啤酒杯里，避免了啤酒与空气的接触，扎啤，使啤酒更新鲜、更醇厚、泡沫更丰富，信宜扎啤，饮用时更加爽口，回味无穷。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求非常严厉，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌；通常要用160-180的专用清洗液体经过高温高压来消毒。

三，出售方法，要经过鲜啤酒出售机进行降温弥补二氧化碳，并使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化；既保留啤酒的原有结构，又较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

扎啤-电白扎啤-宏红食品贸易(优质商家)由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司(www.dghongh.com)是从事“啤酒,扎啤,食品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：林生。同时本公司(www.dgzrpj.com)还是从事朝日啤酒，Asahi啤酒，朝日啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。