

封开扎啤 宏红食品贸易 扎啤

产品名称	封开扎啤 宏红食品贸易 扎啤
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

不少餐馆在售卖扎啤时热衷于加上“自酿”二字，以显示其售卖的啤酒的纯正和新鲜。不过，近日有媒体曝光，多数餐馆所谓的“自酿扎啤”并非自酿。据了解，自酿啤酒发酵周期通常为7至12天，很多餐馆并不具备自酿的条件。多数商户都是低价从小啤酒作坊进酒，再以自酿为噱头高价出售。

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，怀集扎啤，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，扎啤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌；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；

保证了啤酒的新鲜口感！

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，封开扎啤，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。

全球啤酒产量的一半来自5大公司，它们是百威英博(AB Inbev)、SAB Miller、喜力(Heineken)、嘉士伯(Carlsberg)以及中国的华润公司。

哈啤是中国最老的本土啤酒品牌。1900年俄国商人乌卢布列夫斯基开办了中国第一家啤酒厂——乌卢布列夫斯基啤酒厂并正式生产“哈尔滨啤酒”。到了1932年“古罗里亚啤酒厂”改名为“哈尔滨啤酒厂”。转由捷克人加夫列克和中国人李竹臣共营。

封开扎啤-宏红食品贸易(在线咨询)-扎啤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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！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。