

宏红食品贸易 张家界扎啤 扎啤

产品名称	宏红食品贸易 张家界扎啤 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

自酿啤酒在大中城市的酒吧或酒店前吧台现场出售，这种啤酒也属于扎啤的一种类型，因为有自个的一套制冷体系和CO2充填体系，有的将啤酒直接接到餐桌直接能够接酒饮用，给消费者一种别致的高层次的享用，依据当前酿制技术能够制造出黑啤、白啤、姜汁啤酒、苦瓜啤酒、罗旋藻啤酒、多彩啤酒等多种特征的啤酒。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，因为扎啤坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求严厉，扎啤设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉一切微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌；通常要用专用清洗液体经过高温高压来消毒。

三，扎啤出售方法，要经过鲜啤酒出售机降温弥补二氧化碳，张家界扎啤，用二氧化碳压送啤酒，避免啤酒接触空气而发生氧化；较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

我们来深入的了解一下扎啤吧。

1、营养价值高于普通啤酒

普通啤酒即熟啤酒，采用加热方式实现灭菌以延长保质期，但失去了啤酒的新鲜口味；而生啤酒则是通过微孔膜过滤菌杀达到保质要求，所以口味和营养物质没有变化。

“扎啤”实际上就是通过微孔膜过滤的啤酒，是一种天然、无色素、不加糖、无防腐剂的优质啤酒，营

养价值要高于普通的瓶装啤酒。

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；使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化！

吃烧烤别喝啤酒

夏季很多人会将啤酒当作普通的饮料一样来饮用，桂阳扎啤，何计国指出，饮用啤酒要适量才健康，而且要注意食物的搭配。

不少人喜欢在家一边看电视，一边吃熏制食品喝啤酒。专家指出，熏制食品其实不宜与啤酒同食。因为啤酒中的酒精能将熏制食品中含有的致癌物质溶解于酒中，从而促进致癌物质的吸收。还有人喜欢边吃烧烤边喝冰啤酒，专家指出，这很容易增加患病率。

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，扎啤，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。

三，新田扎啤，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，又较大幅度地保证了啤酒的新鲜口感！

宏红食品贸易(图)-张家界扎啤-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）位于东莞市南城区水濂山彭洞工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宏红食品贸易在啤酒中享有良好的声誉。宏红食品贸易取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。宏红食品贸易全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。