

## 2.5L甜糯米酒厂家 龙之游食品信誉良好 2.5L甜糯米酒

产品名称	2.5L甜糯米酒厂家 龙之游食品信誉良好 2.5L甜糯米酒
公司名称	浙江龙之游食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路 40号2号厂房
联系电话	13706704528

### 产品详情

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

一直很想找款真正好喝的米酒，米香温润绵长，没有廉价的刺鼻感。冬天就加热到烫手的温度，能激出暖熏熏的甜香，谁不爱呢？

差不多把市面上能买到的米酒都买回来了，想和你分享这个好玩的研究成果：几百块和几十块的米酒，到底什么区别？

我们找到两款米酒，但从原料到工艺又各自不同：一瓶来自日本静冈，一瓶来自中国苏州；一瓶几百块，一瓶几十块；一瓶是磨掉50%的纯米大吟酿酒糟，2.5L甜糯米酒价格，一瓶是中国江浙的传统冬酿；一瓶米香优雅清爽，丽水2.5L甜糯米酒，一瓶有淡淡桂花味.....

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，主营产品：米酒、陈年加饭米酒、米露、花雕酒、糯米黄酒、烹饪调味等。

龙之游与您分享：

酒之所以变绿，是因为缺少杀菌的程序。唐代时期，人们为了提高杀菌效果，也曾在酒中加入石灰，2.5L甜糯米酒批发，但口感嘛.....直至后来，他们发明了“火迫法”对酒进行低温加热杀菌，将酒缓慢加热至63度，大多数使酒变酸的细菌都会被杀1死。直至今今，客家地区依然保留着这种传统的杀菌方式。

浙江龙之游食品有限公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

龙之游与您分享：

进入商朝后，2.5L甜糯米酒厂家，商人使用曲蘖酿酒，并根据曲与蘖的不同发酵功能，酿制出“酒”与“醴”两种酒类产品。中国zui早的配制酒出现在商朝，当时叫作“鬯”。“鬯”酒属于高1端酒，一般用于祭礼、占1卜以及其它重大场合。

2.5L甜糯米酒厂家-龙之游食品信誉良好-2.5L甜糯米酒由浙江龙之游食品有限公司提供。浙江龙之游食品有限公司（tz.zjlzy1288.com）为客户提供“米酒,陈年加饭米酒,米露,花雕酒,糯米黄酒,烹饪调味”等业务，公司拥有“龙之游”等品牌。专注于黄酒等行业，在浙江衢州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：杨总。