

康莱纳-普罗旺斯黑胡椒牛排土豆泥

产品名称	康莱纳-普罗旺斯黑胡椒牛排土豆泥
公司名称	康莱纳(内蒙古)食品有限公司
价格	1.00/袋
规格参数	品牌:康莱纳 品种:土豆泥 售卖方式:包装
公司地址	内蒙古自治区呼和浩特市和林格尔县盛乐经济园区师大东门对面南侧
联系电话	0471-7398342 13947199037

产品详情

品牌	康莱纳	品种	土豆泥
售卖方式	包装	商品条形码	-
等级	一等品	规格	-1千克
净重	-1千克	原产地	内蒙古
保质期	-	生产日期	-
生产厂家	康莱纳(内蒙古)食品有限公司	储藏方法	常温储藏
原料与配料	-	卫生许可证	-
特产	是	产品标准号	-

磨一把黑胡椒，配上混合着肉汁和香草芬芳的土豆泥，再加上用橄榄油煎得喷香的牛排...
alojas黑胡椒牛排土豆泥，带您走进梦幻般美味的普罗旺斯....

建议食用方法：1份土豆泥，用5份热开水（85摄氏度为宜）冲泡，边冲边搅拌，静置30秒后再搅拌成泥状，即可食用。康莱纳(内蒙古)食品有限公司是由北欧最大调味品生产企业瑞典lyckeby culinar ab 公司投资的外资独资企业，注册资金1000万元，从事食品的加工，国内销售和出口业务。工厂位于呼和浩特和林格尔县盛乐经济开发园区。公司瑞典总部有一千多种产品,可广泛应用于食品行业的各个领域,专业的欧洲技术,结合亚洲人的口味爱好,提供更多可选择的绿色健康食品.营销网络和子公司遍布全球.并且实行全球原材料采购.2006年,公司针对中国人的体质和饮食习惯,广泛深入地进行市场调研,经过上万次的试验,开发出了全新的适合中国人口味的土豆泥产品,由其全资子公司生产,在中国市场上市。康莱纳的使命宣言始终用最专业,最严谨的精神做最好品质的产品.目前的主打产品是土豆泥,采用内蒙古的土豆,瑞典的全部技术及部分辅料.经过特殊的生产工艺,在不损坏土豆自身的营养价值及风味的基础上将土豆中的水分脱去制成粉状,配以纯天然高品质的调味辅料制作而成。"康莱纳"土豆泥独一无二的优势：1.我公司为确保原材料的品质,所选用的土豆全部产于内蒙古地区,该地区空气质量为aa级,气候凉爽,日照时间长,昼夜温差大,地下水源丰富,土壤沙性,土层深厚,特别适宜土豆生长。2.“康莱纳”土豆泥系采用瑞典生产工艺和配方,有瑞典康莱纳公司全球领先的美食中心作为技术和品质控制的后盾,从而

保证了该产品的配方的独特性和无法替代性。3.该产品脂肪含量低，调成土豆泥后只含有不到1%的脂肪，食用后不用担心发胖。而且，在土豆自身高膳食纤维含量的基础上特别添加了进口的膳食纤维，从而大大增加了产品中膳食纤维的含量。众所周知，膳食纤维被称为“第七营养素”，具有促进肠道蠕动、清理体内垃圾、预防癌症的作用。我公司的土豆泥产品采用的这种高膳食纤维含量、低脂肪含量的营养搭配，配以特殊的生产工艺和调味辅料，既保留了土豆中的营养元素，又赋予了土豆良好的口感和风味，同时对食用者的身体有潜在的益生作用，可谓是一举数得的好东西，可以充分满足现代人对健康绿色饮食的需求。4.口味多样，满足多元产品为白色中略带黄色的粉末，经用热水冲调后可以完全恢复天然土豆泥的组织状态，柔软光滑且具有一定的韧性具有土豆特有的滋味。可依据不同的口味爱好搭配各种原料制成凉菜、热菜、汤类等，适合大型饭店、西餐厅、西点屋订购和家庭食用。我们将为现代生活食品添加健康的因素，为市场和客户提供即使是生活在一个发展速度和变化越来越快的世界中仍然可以保持健康的解决方案。 a taste of good life...好滋味,好生活...