

烹饪调味酒价格表 浙江烹饪调味酒 龙之游食品 | 安全健康

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 烹饪调味酒价格表 浙江烹饪调味酒 龙之游食品 安全健康 |
| 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：

纯米大吟酿甘酒，酒体更轻薄顺滑，烹饪调味酒价格表，米香浓郁，带有日本清酒的标志性风味，蜜瓜，橘子，非常适合送人，或带去聚餐宴请的场合。

桂花米酒，酒体更加黏稠，有桂花做增味，像一个甜美温润的邻家女孩。定价亲民，适合多买几瓶自己和家人朋友喝个过瘾！

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，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。直至如今，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，烹饪调味酒多少钱，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：

米酒，也叫醪糟，是一种用糯米加上酒酵发酵而成的一种甜米酒。不但喝起来味道香甜醇美，浙江烹饪调味酒，而且营养还很丰富，特别是天冷的时候喝上一点，感觉全身都暖和了。米酒可以加上小圆子、鸡蛋等等食材一起做成很多的美食，这些美食都深受大家的喜爱。

烹饪调味酒价格表-浙江烹饪调味酒-龙之游食品 | 安全健康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.zlzy1288.com) 实力雄厚，信誉可靠，在浙江 衢州 的黄酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领龙之游食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！