

## 5L花雕12年陈酿销量 龙之游食品 | 酿造方法

产品名称	5L花雕12年陈酿销量 龙之游食品   酿造方法
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，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：

这一时期，酒曲也在不断地进化。终于块曲进一步升级，成为如今酿酒常见的大曲。接下来，故事又到了明清时期。其实黄酒在宋代差不多已经发展得非常完美了，蒸料到什么程度、什么时候投曲等细微末节的酿酒工艺都被记录在《北山酒经》《酒谱》等著作当中。

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，5L花雕12年陈酿价格表，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：

喝之前加热到烫口温度（80度左右），建德5L花雕12年陈酿，推荐这个温度是因为我们在工厂里喝到一瓶刚加热完的，惊为天人！温温一杯滑进喉咙，桂花香隐隐浮动。入口圆润馥郁饱满，5L花雕12年陈酿销量，米香浓郁，度数很低！如果喝醉了，5L花雕12年陈酿厂家，应该是美醉的。

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：

泱泱中华五千年的历史里，关于酿酒的探索从未停止。无论是刀耕火种还是铁犁牛耕，乃至近现代文明，在任何的社会环境下，我们一代代先民，都未曾间断用勤劳与创造力，诠释酒的奥义。

5L花雕12年陈酿销量-龙之游食品 | 酿造方法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。