

发酵型青梅酒 龙力佳农业有限公司 南京青梅酒

产品名称	发酵型青梅酒 龙力佳农业有限公司 南京青梅酒
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

产品详情

青梅果实营养丰富

多数水果以甜取胜，梅果却以独特的酸味引人。据华南农业大学园艺系、广东省农业科学院果梅研究所的分析，陆河县及周边地区主要优良品种果实的含酸量达4.12%，南京青梅酒，软枝大粒梅含酸高5.6%。据资料分析，梅果所含的酸主要是柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸等。此外，果梅成熟桌中含有8.5%的碳水化合物，发酵型青梅酒，2.84%的脂肪，1.67%的蛋白质，多种维生素，B谷甾醇，油烷酸，青梅酒作用，蜡酸样物质及齐墩果酸样物质等。据科学家抽样分析，青梅的成分组成具有如下特点：

（1）低糖高酸（总糖1.3%、总酸6.4%），其T值（糖酸比）仅为0.2，是鸭梨的1/72，杏的1/8，甚至比柠檬的T值还低。因而，果梅是一种优良天然酸味原料。天然有机酸具有多种生理调节功能，是青梅的主要功效成分。

（2）具有合理的钙磷比1:1，与其它几种水果相比，不仅钙磷比合理，而且数量较高，是生产儿童食品和老年食品的好原料。

（3）含VB高达5.6mg/100g，为其它水果的数百倍，而且VB2处于很稳定的高酸性环境中，这是青梅很突出优势。

龙力佳作为健康食品界的新秀，一经问世就广受消费者的喜爱。虽然食物由于其高频和高复购的特性，青梅酒怎么做，是触及顾客门槛相对较低的业态。但要让青梅产品在众多健康食品中脱颖而出也不是件容易的事情。这些年来，龙力佳深知健康食品的重要性，为此多年一直致力于青梅的种植、研发，力求给广大消费者提供更高品质的青梅食物。

其次，在营销方式上，龙力佳脆青梅坚持选用更为灵活的互联网模式，建立品牌社群，做更精细化、更延展的管理。在大数据库中，提炼消费者信息，为以后的发展提供参考。也正是这样认真的做产品，让南京龙力佳能够在市场上拥有不俗的成绩，成为健康食品中的爆款。

自古以来，人们用“酸甜苦辣”来形容生活心情，可见食物和情绪之间的密切关系。尤其是对于现在的消费主力军，90后、00后的这帮年轻人，他们耍得了酷、卖得了萌、拼得了颜值，他们的个性更加张扬，更需要体现自己的与众不同，因此在选择休闲零食的时候也有自己的小情绪，既要满足健康需求，更要满足时尚态度。那么，问题来了，什么样的零食满足这样的特质？从最近备受市场追捧的脆青梅上，我们或许会找到答案。

发酵型青梅酒-龙力佳农业有限公司-南京青梅酒由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司（www.lolijia.com）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，龙力佳一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。