

供应浙江丽水五芳斋粽子，五芳斋丽水总代理

产品名称	供应浙江丽水五芳斋粽子，五芳斋丽水总代理
公司名称	杭州宣柯贸易有限公司
价格	69.00/盒
规格参数	五芳斋:大肉粽 鲜肉蛋黄粽:140g 栗子鲜肉粽:140g
公司地址	金色大唐城
联系电话	15381082086

产品详情

来自东北黑土地的优质糯米。近几年，五芳斋致力于建设“从田间到餐桌”的产业链，在黑龙江五常、宝清和方正三地建立了五芳斋优质稻米基地，并拥有世界先进的稻米加工设备。由于东北水稻产区位于世界稀有的寒地黑土带，自然条件得天独厚，山水环抱，空气清新;天然水源，水质甘甜;土壤肥沃，有机质和矿物质含量高，再加上水稻成熟期昼夜温差大，使其出产的糯米具有与众不同特点：米粒晶莹剔透，口感香滑，醇厚微甜，以其作为原料生产的五芳斋粽子，糯香可口，回味悠长。

来自环保示范县的纯天然野生箬叶。五芳斋箬叶基地位于江西靖安，其地处九岭山脉东北南翼，拥有180万亩山林，生态环境优越，是全国绿色食品原料标准化生产基地。该县箬叶主产区三爪仑乡，空气中有害细菌含量几乎为零，负离子含量极高，被誉为“天然氧吧”。靖安一带出产的野生箬叶，叶片厚薄适中，柔韧性强，清香度高，既是食品的“天然防腐剂”，又使五芳斋粽子的香味淳朴纯正，回味无穷。

经过18道工序检验的优质冷鲜肉。目前，五芳斋粽子生产所用的冷鲜肉，因其加工、储存、运输、销售均在0-4摄氏度低温环境中进行，微生物的生长被抑制，致病菌已不再分泌毒素，因此比传统的热鲜肉更卫生、健康。由于冷鲜肉产品必须经过18道检验程序才能出厂，并通过冷链运输、销售，很大程度上保障了食品的安全。而且，冷鲜肉质柔软有弹性，营养价值更高，使五芳斋粽子更加美味可口。

祖传的独门秘方。嘉兴的风味小吃在明代就以“嘉湖细点”驰名中华大地，粽子更是其中的代表。民国初期，仅张家弄(今勤俭路)就出现了三家“五芳斋”粽子店，他们各显神通，在粽子的选料、工艺、外观等方面展开了激烈的竞争，特别是在酱油、酒、糖、盐等调料的配制上更是下足了功夫，精益求精，一丝不苟，就连搅拌的方法也自有独道之处。经过多年的积累和发展，“五芳斋”独特配方由老师傅们一代代传承下来，成为五芳斋粽子口味几十年不变的秘诀。

全国领先的生产工艺。古老的秘方，精选的原料，传统的裹粽工艺，使五芳斋粽子保持了百年经典味道。2011年，五芳斋粽子制作技艺被国家文化部列为非物质文化遗产保护名录。在传承的基础上，五芳斋不断推进技术创新。淘、拌米连续化生产流水线，箬叶机械化清洗机，自动化切肉生产线，环保节能的高压烧煮锅，粽子冷却、自动化点粽设备等的投入应用，大大提高了粽子的标准化生产水平，稳定了产品质量，提升了传统产业档次，曾获得多项国家发明专利和省级科技成果奖、全国商业科技进步奖等荣

誉。

为了确保生产过程中的食品安全，五芳斋粽子从原料进厂到出厂，不仅严格执行QS质量安全标准，而且还通过了HACCP认证，达到出口食品的卫生要求。同时，公司还通过ISO9001质量管理体系，建立起从原料采购、加工、储存、运输、销售全过程的质量监督控制体系。