

油包代工 无锡星源食品 杭州油包

产品名称	油包代工 无锡星源食品 杭州油包
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

“现在这些东西的种类实在是太多了，我都看花眼了，不知道自己该买哪种调味品好了。”市民王女士告诉记者，“以前在家做饭用的这些调味品价格都差不多，种类也没这么多，随便买哪种都可以。可是现在，价格差这么多，种类繁多，真不知道该吃哪种了。”

“我们也不知道是不是真沾着“有机”这俩字的东西都好，反正添加剂什么的我们都不是很在行，也不知道它里面到底有什么，对身体有益还是有害，我感觉添加剂越多，油包批发零售，安全系数越低。”市民刘女士告诉记者。

价格悬殊，贵的就是好的？

记者随后拿了几瓶酱油，查看了一下酱油的配料表，不管哪种都主要以水、黄豆、食用盐以及食品添加剂为原料，而不同用途的酱油则添加了不同的配料。

错误一：一次采购过多蔬菜。

纽约博士说：“从采摘的那一刻起，水果和蔬菜中的维生素和矿物质就开始减少了。”也就是说，你采购回来的蔬菜存储时间越久，它们所含的营养就越少。研究发现，在冰箱保存大约一周后，菠菜中有一半的叶酸和40%的叶黄素会自然流失。格里博士建议每次采购食物不要过多，一周买三次最为合适。

错误二：把食物贮藏在透明容器中。

如果你现在喝的牛奶还是透明塑料袋装奶，建议你考虑换成硬纸盒包装的牛奶。比利时研究人员指出，牛奶富含的核黄素暴露在日光下易发生损失。美国食品科学家为此建议，尽量避免将牛奶和谷物放在透明容器里，可以保留营养。

调味品有一个很大的特点：消费惯性。

一个地区的消费者或者一个省的消费者，在吃惯了某种口味的情况下，比较难改变。有的企业在学习之前，没有考虑到这些，单纯地以为靠自己的产品就能够占领这部分消费者，杭州油包，比如把日本的工艺拿过来，花钱多、设备投入大，最后是高端大气上档次了，但是消费者根本不适应这种口味。

尤其在酱油、食醋这些传统领域往往不容易成功。比如联合利华过去做酱油，还有本土一些原来做食品的企业，觉得调味品发展得不错，他转到调味品行业里面，结果都不太好。

除了消费惯性影响以外，调味品还有一个特点：总体上来讲价格是上升的。

过去的调味品，上不了档次、产品质量很低、价格也很低。这几年这个情况在改变，消费者逐渐开始要求产品有营养，有机，要吃高档的酱油、鸡精等产品。所以在质量要求、口味要求比较高的情况下，调味品的整体消费水平就提高了。

就像白酒，原来五粮液卖2000、1500，油包代工，现在卖到几百，我认为是价值的回归。而调味品相反是原来的价值没有达到它的水平，现在是一个提高的过程，这一块是不可估量的。

酱油原来卖五块是贵的，现在十几块、二十块的也不是最贵的了；食醋过去只要酸就行了，现在有什么海鲜醋、饺子醋，越来越细分，油包代加工，整个产品就向高营养发展。

而这正是我们一些企业能够站得住脚的原因。所以前几年在央视做广告的不是药品就是酒，要么是化妆品，现在海天、恒顺、太太乐的产品都上了央视，这就说明这些企业处在一个快速发展的阶段。

油包代工-无锡星源食品(在线咨询)-杭州油包由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂（www.wxsyspc.com）位于无锡市滨湖区华庄华联东路2号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前无锡星源食品在调味酱中享有良好的声誉。无锡星源食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。无锡星源食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。