

# 辣椒粉OEM代加工 辣椒粉 无锡星源

产品名称	辣椒粉OEM代加工 辣椒粉 无锡星源
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

### 调味品的渠道

调味品的电商平台，已经不同于快消费品的一些食品饮料b2b困境，已经有赢利的企业产生了。

应该说，调味品业是相对来讲较好做b2b电商的，一是店家都非常希望各类调味品能够一家送，调味品用量有大有小，产品多而杂，进货送货频次还不一，多家送，交易与结算都是麻烦，他们希望餐桌上的东西，能一两家配齐了。另外，由于调味品传统经销商，相对以贸易型居多，服务能力有待加强，而新生代的b2b电商，无论是长远发展意义，还是系统性工具，以及日常运营，都比以前有所改进。所以，调味品业的电商销售，应有所期待。这或许可成为调味品业未来的重要分销形式。

另外，又回到林依轮饭爷的操作上来。他从2014年创建公司开始操作饭爷辣酱，2016年销售了其说的“两三千万”，2017年希望翻十倍，达到两亿。除开发更多新产品外，可能只能从渠道上来算计与拓展了。原来一直在淘宝、京东等电商平台上做，再加上自己直播产生销量，各处亲自上阵，也只是二千多万。这新的2017年销售增量从哪来？看来只能从传统渠道。从他的渠道策略看出，传统渠道，还是上量的best路径。传统调味品厂家及商家可能还在为不能做电商着急呢，林依轮却主动将渠道铺到线下。但他线上的销量却也是你实在的增量，不可小觑。

所以，未来调味品的渠道模式一定是线上加线下！

所以，调味品厂家或商家们，赶紧布局你的新渠道体系吧！

### 调味品的放置期限

调味品在我们的生活中起着重要的作用，使得我们的生活多姿多彩，一般我们对经过加工的调味品只要没开封，在包装袋上的保质期前就是安全的。可是，当包装袋打开之后，食物还能放多久呢？下面小编为你列举一些调味品开封后的保存时间：

- 1、蛋黄酱。没开封，2-3个月。开封后，冰箱里2个月。在开封后一定要放进冰箱里，千万不要把蛋黄酱放在冰箱外超过2个小时。
- 2、番茄沙司。没开封，1年。开封后，橱柜里1个月，冰箱里时间更长。
- 3、植物油(包括辣椒油、花椒油等)。没开封，6个月。开封后，1-3个月。打开后的油1好要放在冰箱里。
- 4、花生酱。没开封，6-9个月。开封后，2-3个月，辣椒粉OEM代加工，冰箱中稍长一些。
- 5、辣椒酱。没开封，1年。开封后，橱柜中放1个月，辣椒粉厂，冰箱里能稍长一些。
- 6、果酱。没开封，1年。开封后，辣椒粉，冰箱中1年。
- 7、沙拉酱。没开封，10—12个月。开封后，冰箱中放置3个月。

### 鸡精厂家介绍、厨房必备食而有道

八角茴香：也称八角或大料，它是一种植物的种子，瓣角整齐，一般为八个角。颜色紫褐色至浅褐色，味道微辣并带有甜味。可以去腥增香，尤其适合炖菜，如炖肉、炖鱼用来调味。

月桂叶：樟科常绿乔木月桂的叶子，呈长椭圆形，叶片较厚，叶面光滑，呈深绿色，叶底浅绿色，干燥后较硬，有韧性，略有樟脑味，与食物共煮后香味浓郁。月桂叶在烹饪中以脱臭为主，增香为辅，月桂叶在焖、烩、烤等肉类菜肴中常用来脱除腥臭味。与食物共煮后香味浓郁。

豆腐乳：鸡精厂家介绍豆腐乳是一种黄豆腌制品，营养丰富，味道鲜美。上等的豆腐乳是用数十种香料制成，不仅可以当成佐餐下饭的小菜，用来烹饪菜肴自然也是上乘的佳品。豆腐乳又分为红豆腐乳、白豆腐乳、酱豆腐乳等，除了佐餐下饭外，豆腐乳的炒用还很多。比如将豆腐乳调成酱汁作蘸料，或者把豆腐乳作调味料，用其烹制青菜、焖肉等，可是上等的调味品。做菜时可以根据菜肴的特色风味及个人的口味来选择豆腐乳调味品种。

鸡精：鸡精是一种以新鲜鸡肉、鸡骨、鲜鸡蛋为基料。通过蒸煮、减压、提汁后，配以盐、糖、香辛料等物质复合而成的调味料，其味道比较综合、协调，有逼真的鸡肉味道，可以为菜肴增添鲜香的味道。鸡精适用于菜肴烹调的所有场合，烧菜、煮汤、蘸料等等。因为鸡精中含有盐，所以烹调时如果加了鸡精，则应减少盐的用量。

辣椒粉OEM代加工-辣椒粉-无锡星源由无锡市星源食品厂提供。“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”就选无锡市星源食品厂(www.wxxyfood.com)，公司位于：无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号，多年来，星源食品厂坚持为客户提供好的服务，联系人：杨经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。星源食品厂期待成为您的长期合作伙伴！