

# 德国啤酒 东莞宏红食品贸易 德国啤酒桶装

产品名称	德国啤酒 东莞宏红食品贸易 德国啤酒桶装
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

## 产品详情

啤酒还有许多其它功效，例如，用半个柠檬捣碎与一茶匙蜜糖与啤酒一起搅匀敷在脸上，闭目养神20分钟，能清除掉脸上的死细胞，使皮肤细嫩光滑，防止出现和加深，使人容光焕发；

啤酒还有许多其它功效，例如，用半个柠檬捣碎与一茶匙蜜糖与啤酒一起搅匀敷在脸上，闭目养神20分钟，能清除掉脸上的死细胞，使皮肤细嫩光滑，德国啤酒，防止出现和加深，使人容光焕发；啤酒洗头可去除头屑和防止1脱1发；用啤酒来泡脚，每周二次，可治脚1气病；将毛巾蘸啤酒擦冰箱或玻璃器皿，可除去垢积，使其光洁如新。

### 生啤与扎啤

生啤和扎啤是表兄弟，都属于鲜啤酒，是不经巴氏高温杀灭酵母菌的啤酒，也是一种发酵不完全的啤酒。这种啤酒进肚后，存留的酵母继续发酵，可刺激胃液分泌、增强食欲、促进1消化吸收，德国啤酒销售，对瘦人增强体质、增加体重很有帮助。其味道鲜美，但容易变质，不易保存。

生啤酒经严格的层膜过滤程序，德国啤酒桶装，将杂质和大部份酵母菌除去后，变成为纯生啤酒(纯鲜啤酒)存放几个月也不会变质。

扎啤是一个洋名，从英语当中音译过来的。它的完整称呼该是“重加二氧化碳鲜啤酒”，被人们誉为“啤酒原汁”。在世界啤酒消费中的比例越来越高，在欧洲已经超过60%。扎啤不同于散装生啤酒，是经过微孔膜过滤掉杂质的啤酒，所以比生啤清澈通透，口感绵软。

啤酒在市场上分为以下几种：

桶装：桶的材质为铝或不锈钢，容量为15，20，25，30，50L.其中30L为常用规格.桶装啤酒一般是未经巴氏杀菌的鲜啤酒.鲜啤酒口味好，德国啤酒批发，成本低，但保存期不长，适于当地销售.

瓶装：为了保持啤酒质量，减少紫外线的影响，一般采用棕色或深绿色的玻璃瓶.空瓶经浸瓶槽(碱液2~5%，40~70 )浸泡，然后通过洗瓶机洗净，再经灌装机灌入啤酒，压盖机压上瓶盖.经杀菌机巴氏杀菌后，检查合格即可装箱出厂.

德国啤酒-东莞宏红食品贸易-德国啤酒桶装由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司（[www.dghongh.com](http://www.dghongh.com)）位于东莞市南城区水濂山彭洞工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宏红食品贸易在啤酒中享有良好的声誉。宏红食品贸易取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。宏红食品贸易全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.gddeguopijiu.com](http://www.gddeguopijiu.com)）还是从事德国啤酒，德国啤酒厂家，德国啤酒批发的厂家，欢迎来电咨询。