

沈阳特色卤蛋 代加工特色卤蛋 新东方食品

产品名称	沈阳特色卤蛋 代加工特色卤蛋 新东方食品
公司名称	河南新东方食品股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角
联系电话	18637203087 18637203087

产品详情

卤蛋一般用鸡蛋制作，鹌鹑蛋也比较常见，鸭蛋、鹅蛋也可以。卤蛋与其他蛋类小吃相比较为主要的特征就是制作过程中要基本保证其完整性，卤汁的不同，卤蛋的味道也不尽相同，沈阳特色卤蛋，大致可分为调料卤蛋和肉汁卤蛋，还可以在卤蛋的表面做文章，做成更好看的花式卤蛋。调料卤蛋就是用各种调味料、香料制成卤汁卤制的卤蛋。调料卤蛋一般以蛋类为主食材制成的小吃。

卤鸡蛋中含有丰富的蛋白质以及丰富的各种微量元素。鸡蛋含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素和铁、钙、钾等人体所需要的矿物质并富含DHA和卵磷脂、卵黄素，对神经系统和身体发育有利，能健脑益智。卤鸡蛋的品种很多，特色卤蛋供应商，常见的是五香茶叶蛋。它是先将鸡蛋煮熟，不剥去蛋，只是轻轻地将蛋壳敲破，放入用五香调料和茶叶调制的卤内卤制。卤的时间长，香味更浓更透。随吃随取，特色卤蛋批发，既可热食也可冷食。

卤蛋作为消费者喜闻乐见的小吃，不需要企业与经销商进行过多的市场培育。然而经过调查发现，代加工特色卤蛋，卤蛋虽然坐拥百亿市场，但仍然缺少全国性一线品牌的推动，长久陷入有品类、无品牌的瓶颈。随着休闲肉制品大环境的繁荣，卤蛋也将乘上升级快车，包装、内容物以及消费场景多元化发展，抓住消费者需求点不断创新，进而在数千亿的鸡蛋产业中拥有更为广阔的成长空间。

沈阳特色卤蛋-代加工特色卤蛋-新东方食品(诚信商家)由河南新东方食品股份有限公司提供。河南新东方食品股份有限公司(www.xdfsp.com)位于汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前新东方食品在蛋制品中享有良好的声誉。新东方食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。新东方食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。