

# 陈年加饭酒 龙之游食品 | 优惠多多 陈年加饭酒工艺

产品名称	陈年加饭酒 龙之游食品   优惠多多 陈年加饭酒工艺
公司名称	浙江龙之游食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市龙游县东华街道城南工业区开源路 40号2号厂房
联系电话	13706704528

## 产品详情

依照“全产业链提升、全生态环境保护、全省域度假旅游”的发展思路，稳步发展做大黄酒产业，深入开展黄酒产业自主创新、消费理念升级和传统文化，把绍兴市打造成变成黄酒产业承传发展的推动区、转型发展历史时间经典产业的榜样，还根据推动公司融合提升、打造出地区经典品牌、严苛规范品质监管、提升高新科技自主创新能力、提升黄酒传统文化等方法，促进绍兴市黄酒的大发展。

浙江龙之游食品有限公司目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

米酒和黄酒的区别是什么？米酒一般只用大米、糯米来酿造，并且酒精度较低，甜口为主。而黄酒除了糯米、大米，有的还会用到黍米、玉米等原料，酒精度也比较高。黄酒是一种特别需要陈年的酒，特别是绍兴黄酒以“老酒”闻名，年轻的时候口感往往会比较生硬，酒精味也会比较冲，而陈年能很好的解决这些问题，陈年加饭酒价格，使酒变的更优雅。陈年时间长的酒也会造成更多成本。所以，一般来说，的确12年陈的酒就会比3年陈的贵，陈年加饭酒，也更好喝。

浙江龙之游食品有限公司是一家主要从事酒类、饮料、中草药、果蔬种植等农副产品研发、生产、销售、配送为一体的农业科技型企业，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果，推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品。

“守正”与“创新”，一直是绍兴黄酒发展绕不过去的话题。在发布会现场，马卫光表示，陈年加饭酒

供应，绍兴黄酒在做好“守正”文章的同时，也正在下足力气做好“创新”文章，不断赋予绍兴黄酒新的活力。

浙江龙之游食品有限公司推出了米酒、果汁米酒、米露、黄酒、料酒、荞麦酒、保健酒等系列酒饮料产品，目前与江南大学及多所有名院校建立战略合作关系，在调制工艺及口感改良等方面有多项科技研发成果

陈年加饭酒-龙之游食品 | 优惠多多-陈年加饭酒工艺由浙江龙之游食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。浙江龙之游食品有限公司（[www.zlzy.com](http://www.zlzy.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!