

德国扎啤 宏红食品贸易 德国扎啤加盟费用

产品名称	德国扎啤 宏红食品贸易 德国扎啤加盟费用
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

利用小型啤酒发酵设备，德国扎啤，采用不同的原料、不同的辅料、不同的发酵工艺自制生产出来的具有不同风格的啤酒，德国扎啤价格，我们统称为自酿啤酒。此类啤酒一般不需要杀菌工艺，保持啤酒的原有风格，原汁原味，口感新鲜爽口，深受许多消费者喜爱。

自酿啤酒在大中城市的酒吧或酒店前吧台现场出售，德国扎啤代理，这种啤酒也属于扎啤的一种类型，由于有自己的一套制冷系统和CO2充填系统，有的将啤酒直接接到餐桌直接可以接酒饮用，给消费者一种新奇的高中档次的享受，根据目前酿造工艺可以制造出黑啤、白啤、姜汁啤酒、苦瓜啤酒、罗旋藻啤酒、多彩啤酒等多种特色的啤酒。

患有以下病症的人应忌饮或少饮啤酒：慢性胃炎患者如继续饮用啤酒，会使胃壁减少能保护胃黏膜的前列腺素E的分泌，使症状加重。肝病患者饮用啤酒，因其肝功能不全，更容易发生酒精，从而再次损伤肝细胞。痛风一旦饮用啤酒，可能会使血中尿酸进一步增多而引起痛风发作。糖尿病患者服用胰岛素降糖药或注射胰岛素期间，如多量饮用啤酒，会出现低血糖反应。

心脏如经常大量饮用啤酒，心肌会出现脂肪细胞，引起心脏肥厚，诱发心力衰竭。溃疡如饮啤酒超量，胃中二氧化碳的压力会，有诱发的危险。哺乳期的妇女也不能饮用啤酒，这是因为大麦芽有回乳作用，会抑制奶水的分泌。但要想断奶的话，则可适量多饮用大麦芽酿造的啤酒。

价高原因

扎啤的价格比同等量的熟啤酒高3-5倍，究其原因有下几个方面：

其一，因为它是鲜啤酒，保持了啤酒良好的口味和营养；

其二，生产过程中，无菌条件要求严格，设备投资大，在灌装前要经过膜过滤或孔过滤，除去所有的微生物，啤酒桶和生产环境也要严格无菌；

其三，销售方式独特，要通过鲜啤酒销售机进行降温 and 补充二氧化碳，并利用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而产生氧化味；

其四，是因为桶装鲜啤酒的保质期不长，经销商承担了一定的风险，如果不能及时售出，会造成很大的经济损失；

其五，是商业性方面的因素，由于扎啤是一种新型的商品，为了维持其自身的价值，同时也为了其长期的生存，一问世就抬高了身价。

后是因为消费心理方面的原因，宾馆饭店纷纷推出这一产品来迎合部分赶时髦消费者的心理，亦即周瑜打黄盖，一个愿打一个愿挨。不论什么原因，其独特的风味，总令消费者对其情有独钟，一饮为快。

德国扎啤-宏红食品贸易-德国扎啤加盟费用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）有实力，信誉好，在广东 东莞 的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进宏红食品贸易和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.gdzrpj.com）还是从事朝日啤酒，Asahi啤酒，朝日啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。