

供应质量好 市场畅销 满桂香调味料

产品名称	供应质量好 市场畅销 满桂香调味料
公司名称	南宁达联食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南宁市青秀区英华路66号平岛·融园二期2号楼2单元2-2-1602号
联系电话	13481001838 13677884585

产品详情

满桂香是一款非常理想的中草药调料，适用于一切饮食制作和食品加工，无论是浅加工还是深加工皆可适用。这款产品它虽然处的位置不引人注目，但是它的厉害不容小视，它可以帮助你解决四个方面的重要问题：

一、能够满足你对食物味道的追求，这味是食物本身的味，本调料是无味。满桂香调料品与其它的调料品不一样，它有两个核心功能：提升，是提升食物食材本身的味道，能够完完全全让食物里面的味道释放出来，并且又没有调料的杂味，做到了百菜百味。分解，化解，去除掉食物身上对人体产生影响的各种异味，如肉类的骚味，腥味等，蔬菜类的各种苦涩味等等，分解掉对人体有害的物质。满桂香的神奇之处能还原食材品质，保持食材原味，解除腥膻异味，吸纳浮沫杂尘，久煮肉嫩菜鲜，汤清味美，调和五味，可以做到百菜百味不串味，

让我们真正的享受到食物的原汁原味。

二、提升的竞争力：能够让你的菜品以及食品的品质提升到一个更高的层次，更好的满足客户的需求，可以让你的产品与竞品之间拉开一个明显的距离，具备着一个更高的竞争优势，为产品的销量提供了一个有力的保障。

三、降低生产制作成本：因为满桂香的功能，它的能量，就可以让你的产品达到一个更佳的效果，那就可以对你的产品减少辅料的量以及减少了添加剂的使用，还有个重点对于餐饮业来讲，也会减少对大厨的依赖，用上满桂香人人都可以做大厨，对于食品加工而言也是如此。

四、帮助你的产品更好的满足国家的质检标准，满桂香调料品可以称得上是调料品中的保健品，它不仅不会对人体造成伤害，由于它是由中草药本草成份具调解能力还会保护人体，你的产品用了满桂香品质变得更高端，更加符合国家的质检标准，更符合市场未来的发展趋势。

满桂香的五大特点

特点一：添加满桂香烹饪的菜品，烹饪完成起锅后，香味四溢，同时具有保持食材原味的特点，膳后回味感极强。

特点二：添加满桂香腌制的肉类，不用姜、油等传统的去腥方法，亦能去除肉类中的腥、膻等异味。

特点三：添加满桂香烹饪的食材，烹饪过程中具有降解清除浮沫、肉嫩菜鲜、汤清味美、中和百味、久煮不柴的作用。

特点四：添加满桂香的任何美食，能激发出食材的原味，中和到汤汁当中，使汤汁的味道和食材的味道一样。

特点五：添加满桂香烹饪的食材，能激发食材本味的2-3倍，普通的家禽肉用简单的烹饪方式或刷火锅，都能体现出不一样浑厚浓芳香。

这款香料的神奇远不止于此，它有五个吃的特性

第一个吃的特性：可以放大食材本味3--5倍，用普通的猪肉涮出来，可以让我们寻找到儿时的味道，普通的羊肉、牛肉涮出来，可以让我们吃到大草原上放牧，吃草长大的羊肉、牛肉的味道。

第二个吃的特性：可以保持食材本色不变，把绿叶蔬菜放在汤里煮几分钟，菜依然是绿的，不会煮黑。

第三个吃的特性：它可以让羊肉、牛肉在汤里久煮不柴，久煮汤依然很清，普通的涮羊肉涮几下就要出锅，如果超过一分钟羊肉就老了，嚼不动了，但是我们这个香料可以让羊肉久煮不柴。

第四个吃的特性：它可以去除蔬菜的怪味和各种肉的腥膻异味。比如，羊肉的膻味，鱼肉的泥腥味，蔬菜的苦涩味，一煮全都没有了，留下的只有食材原有的香味。

第五个吃的特性：是对我们身体健康最重要的，它可以中和分解食材中的有害物质，比如肉里的激素，蔬菜上的农药残留，让我们吃到安全的食物。

梁友满桂香的功效并不是夸大其词，是有历史依据并通过国家食品安全认证，当地政府部门并大力推广，老少孕妇皆宜，请放心使用！

本产品可向全国各地地方发货，欢迎来电咨询!