

# 永川香辣豆豉批发、风味豆豉、豆豉批发、代理

产品名称	永川香辣豆豉批发、风味豆豉、豆豉批发、代理
公司名称	重庆市永川区君意食品厂
价格	58.00/箱
规格参数	品牌:香辣豆豉 商品条形码:6928942100036 保质期:12个月
公司地址	重庆市永川区大安街道铁山村(村小学)
联系电话	023-49406666 02349407686

## 产品详情

品牌	香辣豆豉	商品条形码	6928942100036
保质期	12个月	产品标准号	DB50/248
储藏方法	宜低温密封保存	等级	优
规格	160g/50包/件	净重	8kg
生产厂家	重庆市永川区君意食品厂	生产日期	见封口
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	永卫食证字(2006)第500383-0011号	原产地	重庆永川
原料与配料	优质黄豆、自贡井盐、高粱白酒、甜酒等。		

## 产品介绍

永川豆豉为发酵调味品，浓而不腻，回味无穷。在东汉刘熙所著《释饮食》中记载：豉，嗜也。五味调和，发酵之成乃可甘嗜，故齐人谓“豉”音同“嗜”也。为此我们应加强对川调营养功效的宣传，从理念上提升产品的使用价值。如将豆豉入药主治寒邪热毒等。

人们经常把非物质文化遗产形象地称之为“民族记忆的背影”。那些和民族生存生活息息相关的，承载世代传承的传统技艺，正是对人类和对世界文明的巨大贡献。

	蛋白质%	脂肪%	膳食纤维	碳水化合物	b1	b2	b3
永川豆豉	34.4	9.9	4.5	9.4	1.67	7.50	406.9

永川君意豆豉，继传统工艺之精华，结合现代科学精酿而成，以它独特的风味享誉全国。起独特风味，

具有浓郁的酱香味和入口生香回甜，黝黑滋润，火锅、盐煎肉、豆豉鱼等特色菜肴不可缺少的调味品。本产品内含丰富蛋白质和人体有益的多种氨基酸，既是烹制佳肴的佐料上品，也是馈赠亲朋好友之佳品。

配料：优质黄豆、自贡井盐、高粱白酒、甜酒等。

食用方法：本品素吃可加辣椒面、花椒面拌食，是炒肉、蒸鱼、炒各种素菜最佳调料。

卫生许可证号码:永卫食证字（2006）第500383-0011号

执行标准：db50/248 保质期：一年

保存方法：宜低温密封保存 生产许可证书编号：qs5083 2501 0086

## 企业简介

企业精神：求实、创新、发展

团队精神：平常心做人，上进心做事。

产品理念：绿色、健康、美味。

主营产品：永川豆豉及水煮鱼、火锅底料等调味品

永川豆豉生产工艺起源于明代永川家庭作坊，距今已有300多年的历史。永川豆豉富含蛋白质和人体所需氨基酸，香气浓郁，滋味鲜美，即可用于烹饪，也可代菜佐餐，不但营养价值高，而且有开胃助食解表祛汗之功效。重庆市永川区君意食品厂位于素有豆豉之乡美称的重庆市永川区大安镇铁山村。重庆市永川区君意食品厂是有三百年永川豆豉生产传统文化底蕴，集三百八十年传统工艺精华，采用现代技术精工酿造，经多种微生物经过长达一年的自然发酵。产品富含人体所需的十八种氨基酸具有光亮油黑、滋润散籽、清香回甜。味美化渣的风味及独特的营养保健功能成分，重庆市永川区君意食品厂主要生产永川豆豉、风味豆豉、水煮鱼、火锅底料、油辣椒等调味品；产品通过qs体系认证，远销全国各地及东南亚地区。

重庆市永川区君意食品厂创建于2000年，主营发酵性豆制品，生产车间占地面积近5000平米，现有职工80余人，年产值2600多万元，2010年产值目标力争上3600万元。重庆市永川区君意食品厂的产品质量均已达到或超过国家及行业标准。

重庆市永川区君意食品厂将一如既往地为您提供优质的产品和服务。在此，诚邀有志于从事食品行业的精英共谋发展，让我们携起手来，“传递美味，创造财富”

## 产品介绍

永川豆豉为发酵调味品，浓而不腻，回味无穷。在东汉刘熙所著《释饮食》中记载：豉，嗜也。五味调和，发酵之成乃可甘嗜，故齐人谓“豉”音同“嗜”也。为此我们应加强对川调营养功效的宣传，从理念上提升产品的使用价值。如将豆豉入药主治寒邪热毒等。

人们经常把非物质文化遗产形象地称之为“民族记忆的背影”。那些和民族生存生活息息相关的，承载世代传承的传统技艺，正是对人类和对世界文明的巨大贡献。

	蛋白质%	脂肪%	膳食纤维	碳水化合物	b1	b2	b3
永川豆豉	34.4	9.9	4.5	9.4	1.67	7.50	406.9

永川君意豆豉，继传统工艺之精华，结合现代科学精酿而成，以它独特的风味享誉全国。起独特风味，具有浓郁的酱香味和入口生香回甜，黝黑滋润，火锅、盐煎肉、豆豉鱼等特色菜肴不可缺少的调味品。本产品内含丰富蛋白质和人体有益的多种氨基酸，既是烹制佳肴的佐料上品，也是馈赠亲朋好友之佳品。

配料：优质黄豆、自贡井盐、高粱白酒、甜酒等。

食用方法：本品素吃可加辣椒面、花椒面拌食，是炒肉、蒸鱼、炒各种素菜最佳调料。

卫生许可证号码:永卫食证字（2006）第500383-0011号

执行标准：db50/248 保质期：一年

保存方法：宜低温密封保存 生产许可证书编号：qs5083 2501 0086

## 企业简介

企业精神：求实、创新、发展

团队精神：平常心做人，上进心做事。

产品理念：绿色、健康、美味。

主营产品：永川豆豉及水煮鱼、火锅底料等调味品

永川豆豉生产工艺起源于明代永川家庭作坊，距今已有300多年的历史。永川豆豉富含蛋白质和人体所需氨基酸，香气浓郁，滋味鲜美，即可用于烹饪，也可代菜佐餐，不但营养价值高，而且有开胃助食解表祛汗之功效。重庆市永川区君意食品厂位于素有豆豉之乡美称的重庆市永川区大安镇铁山村。重庆市永川区君意食品厂是有三百年永川豆豉生产传统文化底蕴，集三百八十年传统工艺精华，采用现代技术精工酿造，经多种微生物经过长达一年的自然发酵。产品富含人体所需的十八种氨基酸具有光亮油黑、滋润散籽、清香回甜。味美化渣的风味及独特的营养保健功能成分，重庆市永川区君意食品厂主要生产永川豆豉、风味豆豉、水煮鱼、火锅底料、油辣椒等调味品；产品通过qs体系认证，远销全国各地及东南亚地区。

重庆市永川区君意食品厂创建于2000年，主营发酵性豆制品，生产车间占地面积近5000平米，现有职工80余人，年产值2600多万元，2010年产值目标力争上3600万元。重庆市永川区君意食品厂的产品质量均已达到或超过国家及行业标准。

重庆市永川区君意食品厂将一如既往地为您提供优质的产品和服务。在此，诚邀有志于从事食品行业的精英共谋发展，让我们携起手来，“传递美味，创造财富”

## 产品介绍

永川豆豉为发酵调味品，浓而不腻，回味无穷。在东汉刘熙所著《释饮食》中记载：豉，嗜也。五味调和，发酵之成乃可甘嗜，故齐人谓“豉”音同“嗜”也。为此我们应加强对川调营养功效的宣传，从理念上提升产品的使用价值。如将豆豉入药主治寒邪热毒等。

人们经常把非物质文化遗产形象地称之为“民族记忆的背影”。那些和民族生存生活息息相关的，承载世代传承的传统技艺，正是对人类和对世界文明的巨大贡献。

	蛋白质%	脂肪%	膳食纤维	碳水化合物	b1	b2	b3
永川豆豉	34.4	9.9	4.5	9.4	1.67	7.50	406.9

永川君意豆豉，继传统工艺之精华，结合现代科学精酿而成，以它独特的风味享誉全国。起独特风味，具有浓郁的酱香味和入口生香回甜，黝黑滋润，火锅、盐煎肉、豆豉鱼等特色菜肴不可缺少的调味品。本产品内含丰富蛋白质和人体有益的多种氨基酸，既是烹制佳肴的佐料上品，也是馈赠亲朋好友之佳品。

配料：优质黄豆、自贡井盐、高粱白酒、甜酒等。

食用方法：本品素吃可加辣椒面、花椒面拌食，是炒肉、蒸鱼、炒各种素菜最佳调料。

卫生许可证号码:永卫食证字（2006）第500383-0011号

执行标准：db50/248 保质期：一年

保存方法：宜低温密封保存 生产许可证书编号：qs5083 2501 0086

## 企业简介

企业精神：求实、创新、发展

团队精神：平常心做人，上进心做事。

产品理念：绿色、健康、美味。

主营产品：永川豆豉及水煮鱼、火锅底料等调味品

永川豆豉生产工艺起源于明代永川家庭作坊，距今已有300多年的历史。永川豆豉富含蛋白质和人体所需氨基酸，香气浓郁，滋味鲜美，即可用于烹饪，也可代菜佐餐，不但营养价值高，而且有开胃助食解表祛汗之功效。重庆市永川区君意食品厂位于素有豆豉之乡美称的重庆市永川区大安镇铁山村。重庆市永川区君意食品厂是有三百年永川豆豉生产传统文化底蕴，集三百八十年传统工艺精华，采用现代技术精工酿造，经多种微生物经过长达一年的自然发酵。产品富含人体所需的十八种氨基酸具有光亮油黑、滋

润散籽、清香回甜。味美化渣的风味及独特的营养保健功能成分，重庆市永川区君意食品厂主要生产永川豆豉、风味豆豉、水煮鱼、火锅底料、油辣椒等调味品；产品通过qs体系认证，远销全国各地及东南亚地区。

重庆市永川区君意食品厂创建于2000年，主营发酵性豆制品，生产车间占地面积近5000平米，现有职工80余人，年产值2600多万元，2010年产值目标力争上3600万元。重庆市永川区君意食品厂的产品质量均已达到或超过国家及行业标准。

重庆市永川区君意食品厂将一如既往地为您提供优质的产品和服务。在此，诚邀有志于从事食品行业的精英共谋发展，让我们携起手来，“传递美味，创造财富”