

永川豆豉、调味品批发、代理、水煮鱼、火锅底料

产品名称	永川豆豉、调味品批发、代理、水煮鱼、火锅底料
公司名称	重庆市永川区君意食品厂
价格	140.00/件
规格参数	品牌:贤妻屋 商品条形码:6928942100173 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	贤妻屋	商品条形码	6928942100173
保质期	12个月	产品标准号	DB50/105
储藏方法	置于阴凉干燥处	等级	优
规格	300g/30袋/件	净重	9kg
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	永川
原料与配料	牛油、辣椒、老姜、豆瓣、食盐、花椒、豆豉、鸡精。		

《贤妻屋》牌火锅底料，麻辣鲜香、汤味纯正、选料广泛、独具一格。

配料：牛油、辣椒、老姜、豆瓣、食盐、花椒、豆豉、鸡精。

食用方法：将本品一份加入热锅中煎炒至香气溢出，然后加清水(鸡汤或骨头汤更佳)五份煮沸后即可漂烫食用。

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”

《贤妻屋》牌火锅底料，麻辣鲜香、汤味纯正、选料广泛、独具一格。

配料：牛油、辣椒、老姜、豆瓣、食盐、花椒、豆豉、鸡精。

食用方法：将本品一份加入热锅中煎炒至香气溢出，然后加清水(鸡汤或骨头汤更佳)五份煮沸后即可漂烫食用。

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”

《贤妻屋》牌火锅底料，麻辣鲜香、汤味纯正、选料广泛、独具一格。

配料：牛油、辣椒、老姜、豆瓣、食盐、花椒、豆豉、鸡精。

食用方法：将本品一份加入热锅中煎炒至香气溢出，然后加清水(鸡汤或骨头汤更佳)五份煮沸后即可漂烫食用。

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”

《贤妻屋》牌火锅底料，麻辣鲜香、汤味纯正、选料广泛、独具一格。

配料：牛油、辣椒、老姜、豆瓣、食盐、花椒、豆豉、鸡精。

食用方法：将本品一份加入热锅中煎炒至香气溢出，然后加清水(鸡汤或骨头汤更佳)五份煮沸后即可漂烫食用。

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”