

杞浓®

金色中秋节 金色杞浓酒



宁夏的枸杞鲜果
(只能保鲜8小时)

288小时控温发酵
(枸杞糖酿造成杞浓酒)

金灿灿的杞浓酒

味美、营养、金色的杞浓酒



● 说到葡萄,人们都见过新鲜葡萄,也见过葡萄干,而说到枸杞,大多数人只见过枸杞干,极少人见过新鲜枸杞,因为枸杞鲜果的采摘周期只有短短十天,且采摘后只能保鲜8小时,之后就被迅速晒成枸杞干。宁夏的枸杞鲜果,8月成熟,如葡萄般大小,颗颗鲜红,汁多味甜,香气扑鼻,被誉为“果中圣品”。

● 酿酒发酵的过程,就是糖转化成酒的过程。经过288小时控温发酵,枸杞鲜果中具有滋补作用的枸杞糖转化成了金色的美酒,其他的营养成分完全融入金灿灿的酒液中。

● 杞浓酒的酿造工艺不可于传统的枸杞浸泡酒,只有发酵酿造的杞浓酒,枸杞的营养成分才能有效析出,入口更加甘甜,回味无穷。



荣誉出品: 江西江中食品有限责任公司
免费电话: 800-9681155
网 址: www.qinong.com.cn