

菌类家族舌尖秀

与众不同的川野产品

中国西部地区山峦叠嶂,森林茂密,野生菌类资源极其丰富,川野公司秉承“挖掘山区资源,发展健康食品”的企业宗旨,一直致力于青藏高原、云贵高原和长白山野生菌类资源的深度开发和利用。采用生物萃取、烘干、萃取、冷冻干燥等十余项技术,开发出菌菇食材百余种、食用菌食材系列和菌菇调料十余款。产品类别有:野生菌调料系列、食用菌食材系列和野生菌礼品组合系列,为餐饮企业长期提供菌菇类调味品和菌菇类菜肴。



野生菌调味品系列——第三代调味品开山之作

1、菌菇调料类

包含增味型菌菇川野山珍、川野松茸、菌宝正、菌滋、川野菌宝、菌汤伴侣等产品。是“川野”潜心研究十余年的研发成果,能全面提升菜品鲜香风味、优化口感、丰富营养。配料无盐、无糖、无添加剂,食用不干口,耐高温,是替代鸡精味精、烹饪美味佳肴的理想调味品之一。适用于火锅、干锅、炒菜、卤水、烧烤、腌制食品等味浓型菜肴以及炒菜、凉菜、白汤火锅、面食、素菜等清淡型菜肴。



3、菌菇佐餐系列

松茸酱、山珍酱是采用青藏高原特有的松茸和野生食用菌,经传统酱菜的工艺上浆制而成,菌香味浓郁,营养丰富,是佐餐拌饭拌面的好选择。



2、菌汤系列

川野菌汤、川野菌宝、菌汤底料,适用于菌汤火锅、汤锅、汤粉、汤面,以多种野生食用菌为原料,运用现代生物萃取技术精制而成,口感醇厚,味道鲜美,具有独特的菌香风味和丰富的营养价值。川野菌汤、川野菌宝可一分钟还原野生菌原始的味道,省去了菌汤繁杂的熬制过程;菌汤底料可提供给客户用传统烹饪方式慢慢熬制,制成美味可口的菌汤。

食用菌食材系列——让美味在舌尖舞蹈

名贵鲜品类有:羊肚菌、冬虫夏草、松茸、黑松露等产品;冻品类有松茸、黑松露、美味牛肝菌、黑牛肝菌、香菇等四十多种珍贵野生菌及人工食用菌;干品类有松茸、野生羊肚菌、美味牛肝菌、黑虎掌、黑松露、...等十余款珍贵野生食用菌,还有素肉菇、猴头菇、珍珠菇等多种人工菌;菌菇罐头有珍珠菇、鲍鱼菇、鸡腿菇、猴头菇、茶树菇、高山老人头菇、...等三十余种菌菇食材。选用优质食用菌为原料,采用FD冻干、高温灭菌、低温液态速冻技术等现代食品加工技术精制而成,具有独特芳香、高营养价值的特点。菌菇食材系列品种及形式丰富多样,可用于粥品、炒饭、馅料、小吃、煲汤等美食的制作。满足消费者及餐饮企业对养生食材、佐餐、膳食、馈赠等不同层次的需求。



●雅江松茸收购商场



企业获得荣誉

