

鹹香回甘 濃郁滋味

以醬油釀製中生成的黑豆豉再製
全食利用再升級



民生食品/國產黑豆拌醬 **原味**

80元/130g

本土製作精選國產黑豆經120天以上的日曝甕缸發酵，風味芳香濃郁、香氣飽滿



民生食品/國產黑豆拌醬 **椒麻**

80元/130g

本土製作精選國產黑豆與花椒調製，香、麻、辣多層次風味交疊，挑動您的味蕾。

- 本土黑豆醬油釀製之所生成的黑豆豉再製利用
- 選用台南五號青仁黑豆，支持本土農糧
- 使用本土製作黑豆，經120天以上的日曝甕缸發酵
- 可搭配主食做為拌(沾)醬，或炒菜料理醬料



防腐劑



鮮味劑

生產者/民生食品

生產以農產品“青仁黑豆”為主要原料的釀造食品，近半世紀以來堅持以傳統古法釀造製程，甕缸發酵、日光曝曬、活菌儲蔭，製作安全健康的產品，點點滴滴都用心才能把品質、風味留住，為生產者最重要永續經營理念。

※烹調建議※

拌(飯、麵、季節時蔬、豆腐、雞絲)、沾(餃子、肉類、小黃瓜、火鍋沾醬)、炒(飯、麵、黃瓜、肉絲、豆干、五花肉片)、蒸、滷、紅燒等。



主婦聯盟合作社

L22_V2

