

肉类香精



1999年，考古学家在距今250万年的动物骨骼上发现残留着的切割痕迹，这确凿的证明人类食肉的历史可追溯到很久很久以前。

另外，关于人类食肉的悠久历史还有更多令人惊喜的发现。大多数科学家们相信，我们如今能够享受到的现代化生活的幸福得益于人类发达的大脑，而在人类大脑进化的历史过程中，食肉的习惯起到了功不可没的作用。因此可得到结论：食用的肉越多，我们的生活就会越幸福……那既然如此，就让我们想办法把肉食做的更美味吧！

真正让人振奋的消息还不止这些。现在世界各地的人都在吃肉，吃肉已经不再是仅为了满足生存的需要，而更多的是为了单纯的享受肉食的美味，以及这些美味带来的愉悦感。事实即：人们如今吃肉就是因为喜欢肉食的味。这时，亲爱的朋友们，就是创乐公司及我们的香精产品大展身手的时候了。

创乐公司专门从事香精增强剂、传统肉类香料替代物以及各种肉类香精等产品的研发与生产。请您记住，无论您偏爱哪种风味的料理，创乐公司产品独特的高科技含量的加工工艺都能为肉类制品提供最原滋原味的保障。

部分产品表：

意大利肠风味

F:804056意大利肠，液体 #4056

香肠类

E:804188早餐香肠类，液体 #4188

F:803976墨西哥风味早餐肠，纯天然（油溶） #3976

F:803947意大利香肠，混合香料，纯天然（水溶） #3947

F:80543 哈瓦那风味肠，纯天然（油溶） #543

F:805625 土耳其风味熏肠 #5625

大红肠系列

F:803993 大红肠香精，纯天然（油溶） #3993

腌牛肉&五香熏牛肉系列

F:804145A 五香熏牛肉混合调味料，纯天然（水溶） #4145A

F:804041 腌牛肉混合调味料，液体 #4041

F:804148 腌牛肉混合调味料，纯天然（水分散性） #4148

热狗系列

E:804137热狗调味料，液体 #4137

枫叶培根系列

F:987105 枫叶培根香精，（水溶） #7105

枫叶香肠系列

F:987124 枫叶香肠调味料 #7124

液体调味料优势

- 留香更持久
- 天然香精或天然提取物
- 重量更轻，便于操作
- 储存更容易
- 没有或极低的微生物问题
- 高性价比，保质期一年
- 可替代天然调味料
- 便于充分混合，油溶性能与肉类脂肪相容


Trilogy Flavors Shanghai Ltd.
创乐香精（上海）有限公司