

二克山

起源于1915年，国内微球菌腐乳的缔造者，也是腐乳行业拥有核心技术专利菌型腐乳的代表，独有的技术使克东腐乳颜色鲜红、后味绵长、醇香馥郁

品牌简介

克东腐乳起源1915年，是中国微球菌腐乳的代表，拥有核心专利技术，在过去的百年中，形成了自己独具的特色、鲜明的文化和稳定的市场格局。

克东腐乳是我国“微球菌”腐乳的缔造者和代表企业。独有的“微球菌”酿造技术使克东腐乳颜色鲜红、后味绵长、醇香馥郁。以纯正的东北非转基因大豆为主料，配以十三味名贵中药，让克东腐乳的产品富含滋补与保健功效，集健康和营养于一身。再经20多道工序的锤炼，和两次长达180天的生物发酵，成就了这自然发酵且不添加任何防腐剂和色素的健康食品。

百年工艺牵手现代化生产，2013年克东腐乳斥巨资引进全新生产线，百年秘制配方再加之现代的自动化生产、系统化控制，极大的提高产品质量，提高了产量。使这一民族瑰宝兼备传统风味与现代食品的安全优势，豆浆浓度、豆坯水份、成坯合格率都创历史新的水平。腌坯盐份、豆坯酸度、菌种生长各项指标均创新高。

克东腐乳是中国腐乳行业拥有核心技术专利的细菌（微球菌）型腐乳的代表，历史悠久市场认知度较高。特别是多粒腐乳的开发，是针对全国市场开发的产品，适应广大消费群体和广阔的市场区域，打破了已往仅限于东北地区的腐乳风格。产品创新使克东腐乳各项理化指标均创新高

，率先告别了传统手工操作。开创了中国腐乳块型较小、外观精美、品质优良、便于分餐的卫生、文明、又极具特色的健康食品。工艺流程的进步将会使克东腐乳实现跨越式的发展，同时也会带来巨大的商机。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/eks-224569.html>