

## 丹华儿

始建于1995年，知名木耳品牌，集食用菌研究、生产、加工、销售为一体的多功能股份制企业，主营山珍食品、果蔬脆片、坚果系列产品

### 品牌简介

延边丹华山珍食品有限责任公司是一个集食用菌研究、生产、加工、销售为一体的多功能股份制企业。为加快黑木耳基地发展，推进食用菌产业化进程，公司与黑木耳种植大户及基地签订收购地栽木耳订单，要求按公司的生产规范：选用优良菌种，适时种菌、浇水、采集，采摘时按木耳的纹理撕成单片，离地网上晾晒，尼龙袋包装。

公司坐落于美丽的长白山脚下汪清县境内，得天独厚的生态环境和地理优势给企业带来了源源不断的天然原材料和通商便利。面对骄人的业绩和成就，公司提出了“以科技求发展，以品质求至尊”的科学发展理念，不仅注重企业高素质人才培养，还与国家教育部吉林农大食用菌工程中心、韩国生物技术大学、安山工科大学合作成立了联合研发中心，使企业不断推陈出新，并以科技为支点，成功实现了由农副产品粗加工向食品行业精深加工的飞跃，具有高附加值的新产品给企业注入了强大的生命力和竞争力。

公司主要产品有木耳砖、香菇砖、牛肝菌脆片、人参脆片、鹿茸制品、人参制品等八大类七十余种产品，产品投放市场以来，以其形、色、味俱佳的品质和无微不至的售后服务迅速赢得了广大消费者的信赖。目前，丹华牌产品覆盖了国内三十个省市、自治区，设立了三十余家专卖店、店中店、商场专柜及多家代理机构，远销韩国、日本、东南亚、欧美等国家和地区。

食用菌选用长白山区天然无污染的各种食用菌、山野菜为原料，以独特的加工工艺，将食用菌原料加工成各种规格压缩菌砖块。经压缩成型的食用菌砖块，充分保留了食用菌本身的各种营养成分，保留了食用菌自身特有的口味和口感，同时还具有易保存，易运输不破损的优点。

果蔬脆片均采用领先的真空低温脱水技术、真空气流脱水技术严格按照 HACCP 标准控制生产过程，车间空气净化达30万级，产品安全。先进的生产工艺、生产设备，保持了原料本身的色、形、味，保留了原物质的活性营养成分。不含任何人工合成色素及防腐剂，易被人体吸收，老少皆宜，具有口感爽脆、香味浓、时尚感强的优点，并适合长时间、长距离运输，耐贮藏。

“行远必自迩，追求无止境”。公司将一如既往的广纳贤才、锐意创新，力求用企业文化提升企业的核心竞争力，不断树立更新、更优的企业形象。公司坚信丹华牌系列产品一定会以良好的品质和超凡的姿态走进国内外千家万户。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/dhjl-690107.html>