

## 赵府

河南赵府黑米醋酿造有限公司创建于1985年。赵家酿醋历史已有两千余年，先是高粱醋、小米醋、柿子醋、浆枣醋。到了汉代，赵氏先人于西汉建元二年（公元前139年）随博望侯张骞出使西域，元朔三年（公元前126年）返回时，从黑海边带回了黑色稻谷，先在京城附近的陕西汉水流域种植，后赵氏先人将黑色稻谷的种子带回老家——小赵庄。先在村西一个叫“龙潭”的水边种植，因黑色稻谷品种稀奇、品质优良、香气四溢，久而久之，谭内的水也变成黑色。赵家醋就是用这黑色大米酿造，先成酒，后成醋，用黑色大米酿出的醋酸、香、甜、味鲜美。

黄源牌黑米醋是以黑色大米为主料，配有枸杞子、黄精、大枣、丹参等多种中草药为辅料精酿而成。它富含人体所必须的铁、锌、钙、硒等多种微量元素及维生素C、B1、B2、E、胡萝卜素、叶绿素等成份。它色泽红中泛黑，气味酸中溢香，甜味纯正。

黄源牌黑米醋现有调味及饮用两大系列、二十多个品种，它以其独特的色、香、味及富有的营养成份倍受用户的青睐。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/zf-737806.html>