

鼎香佬

陕西鼎香食品有限公司成立于2013年，位于铜川市黄堡工业园区，占地面积10000多平方米，其中有5500多平方米用于加工生产中心、销售服务接待中心、产品研发中心实验室、禽蛋食品深加工生产车间、冷库以及配套设施。现有员工队伍90多人，其中管理人员和科技人员20多人，企业专门从事肉、蛋类农产品精深加工，每年可转化加工禽肉5200多吨，禽蛋3800多吨。公司拥有优良的生产设备和标准测仪器，内部管理规范，所生产的“鼎香佬”牌鸡腿系列、鸡翅系列、鸡爪系列、五香蛋系列，鸭掌系列等卤制系列，六十多个品种，产品采用新配方与现代优良生产设备，结合百年传统工艺精制而成，它具有卫生、方便、美味可口，高蛋白，低脂肪，老少皆益。产品畅销全国十几个省会，无论是居家旅游、休闲、酬宾宴客、赠送亲友实为一种理想的食品，深受广大消费者的感受。

“鼎香”企业志在优质产品、行在优质服务，为实现企业持续、健康有序发展，以科技引擎领产业之先，大做文章，使企业一年一个新台阶，与时俱进的“鼎香”敢于争先、创先，只求更好，大胆创新，瞄准企业发展战略目标，加快公司的制度化、信息化、多元化建设，构造公司的品牌、管理、市场、产品、人才、绿色基地、技术创新、学习型组织等八大优势，创造更加辉煌的业绩，为更好地加快企业自身发展和促进地方经济建设做出贡献而努力奋进。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/dxl-2521.html>