

新繁

云图控股旗下，集产学研为一体，致力于泡菜、酱腌菜、豆制品、复合调味料等产品研发、生产和销售的企业，老坛泡酸菜和老坛酸菜鱼全料是其明星产品

品牌简介

成都新繁调味品有限责任公司属于农业产业化国家龙头企业，一直致力于泡菜、酱腌菜、豆制品、复合调味料等产品的研发、生产。公司自成立以来，与行业机构及专业院校建立了深度的战略合作关系，形成了产、学、研一体化的队伍，现已独立拥有省级实验室和3项“活性乳酸菌制备泡菜”的发明专利。

公司在采用传统泡制的工艺基础上，结合东西方人的饮食文化习惯，精选时令蔬菜，经过科学配方，制作出色泽鲜美、脆嫩芳香、风味独特的“新繁”牌系列泡菜及调味品。公司拥有先进的生产设备、生物检测和灭菌设备，对卫生有严格的要求及控制，并严格按美国FDA卫生检测标准及国家腌酱菜食品GB2714-81卫生标准生产。

（一）泡菜系列

民国30年代，新繁有何氏师傅集百家之长专研泡菜技艺，传至何子涛时代的桃春饭店时，新繁泡菜更是千姿百态，脆香酸甜，尤以老坛泡菜吸揽八方食客，生意兴隆。“新繁”泡菜坚持做正宗的四川泡菜。泡酸菜、泡青菜系列，精选上好青菜，用特殊窖池的池壁泥已达十多年之久，已形成一层乳白色的富含多种维生物的池泥。该品种与众不同之处在于所做出的酸菜鱼、酸菜粉丝汤的汤色呈乳白色状，味道鲜美，而青菜则久煮不烂，保持脆嫩的风味。

目前新繁泡制品有“新繁”、“新飞”、“宴友”、“云里红”四个品牌上百只单品。产品包含老坛泡酸菜、老坛泡小米椒、老坛泡姜、老坛泡二荆条、老坛泡豇豆等泡渍类特色产品。新繁传统的老坛泡酸菜是明星产品，公司还积极研发推出腌制风味与泡椒风味的泡酸菜，备受食客的青睐，满足多样化的市场需求。

（二）复合调味料

复合调味料有“新繁”、“望红”、“新飞”、“宴友”、“云里红”五个品牌。产品品类包含蒸肉米粉、老坛麻辣酸菜鱼调料、青花椒水煮鱼调料、麻辣鱼调料等多款产品。

明星产品主推“新繁老坛酸菜鱼全料”，原材料中的酸菜甄选自百年老陈坛二次发酵，需腌渍泡制半年以上方可出坛，酸香醇正，回味悠长。配料由精选的四川本地优质花椒、辣椒等调味料，搭配正宗郫县豆瓣配制而成。用新繁调料烹饪出的麻辣酸菜鱼口味麻辣鲜香，地道酸爽，是不可错过的一款地道川味美食。经过不断的推陈出新，2018年推出的老坛酸菜风味料市场反响良好。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/xf-192526.html>