

南农

南农食品以南京农业大学为食品科技研发后盾，并通过与南京农业大学食品科技学院的营养专家的紧密合作，致力于安全、绿色、健康、美味的食品开发，已形成了以南农烧鸡、南农酱鸭为特色的酱卤食品系列，以方便健康为基础的南农杂粮食品系列和绿色无公害的精品净菜系列

品牌简介

1985年，南京农业大学成立食品科学系初期，畜产食品教研组陈伯祥教授开始研发烧鸡新产品，他调查搜集了我国“三大名鸡”——符离集烧鸡、德州扒鸡、道口烧鸡的配方和工艺要点，结合南京传统制鸭工艺，历时数月，创新性地研制出了“南农烧鸡”。南农烧鸡选取上等肉用仔鸡做原料，以砂仁、肉寇、陈皮、白芷等12种名贵中草药及食品香料为佐料，辅以陈年老卤和独特生产工艺加工而成，色泽鲜亮、肉质香烂、回味无穷。口碑相传下，“南农烧鸡”走街入巷，作为南京区域特色美食纷纷被百姓端上款待亲朋的餐桌，风靡一时，逐渐形成了南京区域家喻户晓的卤菜品牌。

为迎合市场发展需要，2009年9月16日，由南京农业大学和南京益生园投资管理有限公司共同投资组建的南京南农食品有限公司成立。作为南京农业大学食品科技学院科研成果的转化平台，南京南农食品有限公司在“南农烧鸡”的基础上，已经发展成集食品研发、生产、销售、餐饮、文化于一体的大型科技企业。目前已经有酱卤熟食系列、五谷杂粮粉系列、鸭趣系列、特色农产品系列等100多个高品质产品，覆盖全国市场，深受广大消费者的喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/nn-78723.html>