

山海好兄弟

乳山好兄弟食品有限公司坐落在威海乳山一个名为“东驾马沟”的美丽小山村。由三位平均年龄50岁的大叔，于2016年3月共同创立，这里民风淳朴，风景秀丽，远离尘嚣，空气清新无污染。

山海好兄弟鲜椒酱源自80年代胶东地区老妈妈们的传统手艺，尊重自然，就要让自然自由表达自己，与普通辣酱不同，山海好兄弟鲜椒酱一不用辣椒干，二不用腌制的辣椒，甄选皮薄肉厚，辣度柔和、色泽鲜红、有辣椒自然香气的精品红鲜椒，轻轻一掰，清脆悦耳，才有资格做得这一罐鲜椒酱。

山海好兄弟秉承传统工艺要求，直接将新鲜红辣椒摘蒂、清洗、切碎后，用花生油加咱厨房里的大蒜、大头菜、白醋、食盐、白糖、味精熬制而成。山海好兄弟竭力倡导食品健康，还食品的“原色原味”；生产过程中不添加任何防腐剂，利用高标准的无菌生产；采用小锅低温熬煮，软糯汁盈，酸甜口味，入口即化，有微辣、中辣、特辣三种辣度任您选择。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/shhxd-875921.html>