

德阳DEYANG

德阳市德阳牌酱油酿造有限公司距今已有数百年的历史，于清朝同治年间开始盛行。是一家酱油、醋、豆制品、调味品等产品专业生产加工的专业公司。公司厂址设在四川省德阳市市区。公司拥有完整、科学的质量管理体系，经过十八次专业选料、生产、质检、包装、成品工序。现有精酿酱油、白窝油、红酱油、一级德阳酱油、三级德阳酱油、香菇酱油、三级黄豆红、三级袋装德阳酱油、餐饮用业务装、精酿香醋、香甜醋等“德阳牌”、“夏露牌”系列产品。

2009年1月1日，在这个具有历史性意义的日子，有着数百年酿造历史的国营企业“四川省德阳市酱油酿造厂”与以品质取胜、重合同守信用的“四川省德阳富乐房地产开发有限责任公司”经过充分的市场调查和严谨的科学论证分析，决定重组成立“德阳市德阳牌酱油酿造有限公司”。

德阳市德阳牌酱油酿造有限公司，位于中国四川盆地成都平原东北部—德阳。德阳市德阳牌酱油酿造有限公司专注于德阳酱油的生产发展，即将为保护产品品质而建设数千万的现代化新型生产基地，将市场销售进行统一管理、整体建设，在沿用了数百年传统手工酿造的工艺技术基础上，采用了现代化的配套生产流水进行作业生产，在质量前提下，大大提高了生产产品的质量与生产效率，让全世界更多的人分享到德阳酱油带来的味觉享受和幸福。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/dydeyang-920736.html>