

宝顶牌

大足特产“宝顶牌冬菜”历经几代人的不懈努力逐渐由小做大。为适应时代的发展，产业的需求，由家庭式作坊到成立重庆市鼎翔农业发展有限公司。冬菜“白露播种，立春收获”，整个种植过程不使用农药、化肥，是绿色食品。因其生长季节在冬季，所以称为“冬菜”。“冬菜”制作工艺复杂，嫩尖腌制，需装坛密封，日晒夜露，自然发酵三年后才窖熟开坛。制作过程不加任何香精，色素。成品色泽黑褐油润，浓香扑鼻，鲜嫩脆爽，素有“七里香”，“菜味精”之美称。

2018年公司在大足区龙棠大道投资新建冬菜博物馆，整个博物馆分两期建设总投资预计5500万元，2020年8月完成一期的建设，实际投入资金2500万元，博物馆是集“产、学、研、观光旅游”一体的综合性建筑，投入使用后将更有力的带动冬菜产业的发展。公司固定资产3500多万元，年产值5000万元，生产经营面积一万余平方米，四年期以上的半成品冬菜800余吨，价值近千万元；现有员工50人，其中技术骨干8人，各种生产、检测机器设备30余台（套），年生产加工冬菜及系列调味品能力达3000吨；依托“公司+种植户+农户”的模式，公司拥有冬菜原料种植基地5个，面积6000余亩，可年产冬菜尖原料2500余吨。近几年来，我公司依托西南大学食品学院的支持，加大了对冬菜从原料种植，半成品发酵，半成品深加工的科技攻关。其中，在半成品深加工方面，已开始摆脱过去只卖成品原料，产品附加值低的局面，开发生产了原味冬菜、下饭菜、风味冬菜（调味类冬菜）以及礼品盒冬菜三大系列共计20余种产品推向市场，受到广大消费者的好评。

公司拥有的商标“宝顶牌”始创于1908年，与世界文化遗产“大足石刻”一样有着悠久的历史文化。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bdp-783636.html>

