

王家园子

山东王家园子清真食品酿造有限公司，自1997年成立公司总投资800余万元，员工58人，技术人员8人，占地面积15000平方米，建筑面积5000平方米，主要生产桑葚醋，苹果醋，梨醋，金丝小枣醋，枣米香醋，老陈醋，黄豆酱油，味极鲜酱油。年产量30000吨左右。是鲁西北较大的清真食品酿造公司。

始于明朝永乐年间的王家园子清真食品酿造，在清朝，王家园子的先人们酿造的酱油和食醋在天津，河北，山东北部已得到广大消费者的质量认可。八十年代王家园子的传人在继承先人们传统工艺的基础上，开发研制出系列果醋，其醋汁澄清，琥珀色泽，滋味醇厚，滴滴醇香，舒口酸爽，回味绵长。其产品经专家化验，主要成分为乙酸，另含有微量乳酸，琥珀酸，氨基酸，草酸，山梨酸，苹果酸，乙醇，乙酸乙酯，高级醇类，维生素，葡萄糖，果糖和麦芽糖，组成了该产品的特有风味。

据宁津县志记载，王家园子醋始于明朝永乐年间，距今已有近600年历史，酿醋主料有乐陵金丝小枣，小米和高粱。酿出来的醋口感柔和，酸中带甜，有浓厚的枣香味。而且，用小枣和小米相结合的酿醋技艺在全国是独特的。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wjyz-58472.html>