



儋州粽子

收到全国27个省市区订单



海南获“国家地理标志保护产品”的粽子品牌——“儋州粽子”，走出海南，销往全国，得到全国消费者喜爱。5月27日，距离端午节还有10天，“儋州粽子”已经收到来自全国27个省市区订单。



独特食材 传统工艺

“儋州粽子”——海南获“国家地理标志保护产品”的粽子品牌

“儋州粽子”四大食材：茄冬叶、火山岩糯米、跑海鸭蛋黄、传统花猪肉，全部产自儋州，都有独特之处：茄冬叶入中药，有色绿、清香、柔软、防腐等特点；火山岩糯米含多种营养成分，微量元素硒含量丰富；传统花猪肉，肥瘦均匀，质地松软，肉味渗透糯米，粽子香滑可口；蛋黄晶红、味美、鲜香，来自海边生长的以小鱼小虾和小螺丝等海洋生物为食的跑海鸭所产的鸭蛋。

“儋州粽子”采用传统工艺，制作讲究，主打产品鸭蛋黄猪肉粽，生产共有32

道工序，茄冬叶处理有5道工序：采摘、蒸煮、浸泡、洗刷、晾干；糯米处理有4道工序：淘沙清洗、清水浸泡、捞出沥干、加食盐蒜蓉……生产过程长达27个小时，如茄冬叶处理就要沸水煮2小时，粽子入锅蒸煮一般不少于10个小时……

独特食材，传统工艺，成就“儋州粽子”特色风味。2016年，“儋州粽子”被原国家质量监督检验检疫总局评为“国家地理标志保护产品”，成为获国家地理标志保护的海南粽子品牌。



儋州粽子服务热线电话 / 4000549669