

东汉 醪糟

绿色种植 传统酿造 现代化生产

东汉醪糟： 守护舌尖上的味道与安全

东汉醪糟(东柳醪糟)系四川省大竹县一种古老而传统的土特食品,已载入《中国土特产辞典》,酿造历史悠久,源于汉,盛于清。东汉醪糟醇甜中带有酒香,晶莹润滑、营养丰富、强身健体、美颜益寿,尤为老人、儿童、产妇之食补佳品。

主推东汉醪糟、糯米粉系列产品的四川东柳醪糟有限责任公司,位于“中国醪糟之都、中国糯米之乡”的四川省达州市大竹县月华食品园区,主要从事农产品加工和糯稻产业,生产经营的醪糟、糯米粉、饮料、米酒等系列产品达8万吨,拥有专业的醪糟工程技术研究中心,已成为全国最具规模的醪糟生产、自营进出口经营企业,并成功跻身2018年中国农业产业化龙头企业500强。

公司产品曾荣获中国驰名商标、四川名牌、第十九届中国绿色食品博览会金奖、第六届四川农业博览会最受欢迎农产品、中国原产地地理标志保护产品等称号,并畅销全国各省、市、自治区,出口加拿大、英国、荷兰、澳大利亚、法国等30多个国家和地区。

公司于2018年8月成功创建东汉醪糟国家3A级旅游景区,开创了达州市工业旅游扶贫之先河,被四川省文化和旅游厅评为四川省工业旅游示范基地。基于公司在推动农业产业化发展及精准扶贫工作中的贡献,其传奇故事被评选为改革开放40年达州40件大事之一。



四川东柳醪糟有限责任公司

地址:四川省大竹县月华镇新街168号 电话:0818-6430218