



HENGFENG FOOD

ZHECHENG HENGFENG FOOD CO LTD

CATALOG 2024 / CATALOGO 2024

US

NOSOTROS

Somos una empresa ubicada en ZHECHENG, CHINA. Actualmente estamos haciendo negocios con grandes empresas en todo el mundo y buscamos ampliar nuestras cooperaciones con socios en las principales ciudades del mundo. Ya tenemos cooperaciones con clientes de EE. UU. que ofrecen productos no solo con la mejor calidad, también con buenos precios. Siempre el equilibrio y el negocio en el que todos ganan.



HENG FENG FOOD

Spice up your life

From field to table



Red Dragon chili



Yellow chili



Reddish chili



产品

Productos



产品介绍

Productos Introduccion

牛心椒



甜椒



辣椒碎



子弹头椒



小米辣



Tipo de pimiento (bajo picante <500SHU)

Nombre:	Pimiento dulce (pimiento picante), Dragón Rojo No. 23 (precio del color: 15-19E)
Origen:	ZHECHENG, CHINA
Características:	Color rojo intenso, (8-18E), sabor dulce.
Producto:	Pimiento en polvo
Uso:	colorante alimentario, extracción de pigmento rojo alimentario (rojo pimiento).



Tipo de pimienta grande (bajo picante <10.000)

Nombre del producto: rojo Yidu, pimienta Wangdu

Origen: Mongolia Interior, Shandong, Shanxi, Hebei, Noreste, Xinjiang

Características: poco picante, alto color, carne espesa, tipo dulce y picante

Productos: polvo poco picante, hojuelas de chile (trituradas), tiras de chile

Uso: Colorante alimentario, aroma evidente a chile, utilizado a menudo en adobos.



Large pepper type (medium spiciness 10k to 20k)

Nombre del producto: Línea de pimienta, pimienta Jinta, Erjingtiao

Origen: Mongolia Interior, Xinjiang, Shandong, Guizhou y otros lugares

Características: Picante moderado, carne espesa o fina, dulce y picante.

Productos: Productos secos: polvo medio picante, chile triturado. También se puede preparar en salsa de chile y encurtir. Si la carne está espesa, se puede comer fresca.

Uso: Para aumentar el picante y el aroma, se utiliza en condimentos. Por ejemplo, Laoganma usa Erjingtiao.



Tipo pimienta pequeño (muy picante 20K a 50K)

Nombre del producto: pimienta Sansakura/Sky Eagle, bala, nueva generación, pimienta de siete estrellas

Origen: Henan, Hebei, Shandong, Anhui, Guizhou, Shanxi, Jilin y otros lugares

Características: Picante fuerte, color y precio bajos, carne fina

Productos: pimienta picante en polvo, fragmentos de pimienta picante, gajos de pimienta picante

Propósito: aumentar el picante.

Uso Es ampliamente utilizado en ingredientes alimentarios industriales y en la industria de catering, como ollas calientes, ollas secas y condimentos picantes.



Tipo pimiento pequeño (extremadamente picante > 50.000)

Nombre del producto: pimiento de corazón de pollo, pimiento de bulbo, pimiento de mijo, pimiento de cinco colores, farolillo amarillo, pimiento rey, shabu shabu picante, pimiento salvaje de montaña, pimiento rey, farolillo amarillo

Origen: Yunnan, Guizhou, Fujian, Hainan,

Características: Pimiento corazón de pollo: de color naranja, con un aroma y picante especial de 50.000-70.000;

Pimientos de mijo: Los amarillos se convierten en pimientos encurtidos, los rojos se secan principalmente al sol y el picante es de 30.000 a 50.000 ys.

Uso: ingredientes alimentarios, condimentos o utilizados en salsa de chile.



团队 TEAM



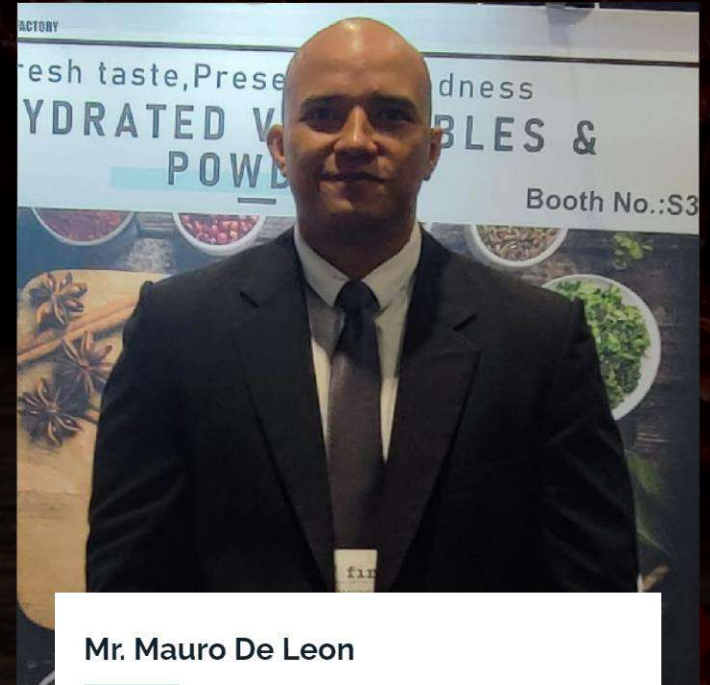
Mrs. LingLing Lee

Chief Executive Officer



Mr. Alex Fang

Export Manager



Mr. Mauro De Leon

Sales Manager Latam | USA



alex@hengfengfood.com

+86 159 8861 9975

mauro@hengfengfood.com

+86 139 1209 4766