

餐饮人的诺宝乐

诺宝乐

NUO BAO LE

口味定制 | 规格定制 | 包装定制



诺宝乐 NBI.

诺

凡事有 **交代**

件件有 **落实**

事事有 **回音**

诺宝乐NBL

郫都基地



预制菜工厂

集“卤、调、炸、炒”四大工艺应用

并深度聚焦“卤制类，生调类，油炸卤炸类，炒菜粉面浇头类”四大门店应用场景，将“舌尖工艺产品”与“门店应用场景”深度融合的现代化柔性产品定制工厂。

冻库占地**4000**平方米,能存储**2000**吨的原料及成品。

年设计产值**10**亿元。

诺宝乐 NBI.



对标仿样

根据市场需求，对标开发产品

前置研发

公司在传统与创新中不断探索，钻研配方革新
技术，创造了多款深受消费者喜爱的产品，

沉淀了约40多款经典产品

诺宝乐NBI.



安全性风险指标

通过检测大肠杆菌、霉菌、菌落总数等指标保证食品安全: 采用气相色谱仪检测农残、兽残、药残、塑化剂等挥发性物质, 采用液相色谱仪检测防腐剂、抗氧化剂、苏丹红、罗丹明B、甜味剂等限量或非法添加剂, 确保食品安全。

风味及稳定性指标

检测并量化辣度、麻度、I+G、谷氨酸钠等指标及营养成分等指标, 保证产品的风味指标相对恒定, 确保产品风味的标准化。

诺宝乐 NBI



高品质
更放心



通过检测大肠杆菌、霉菌、菌落总数等指标保证食品安全：

采用气相色谱仪检测农残、兽残、药残、塑化剂等挥发性物质，采用液相色谱仪检测防腐剂、抗氧化剂、苏丹红、罗丹明B、甜味剂等限量或非法添加剂，确保食品安全。



多设备
多选择



自动化设备的提升，加快供应链的转化。
设备的多样化，为供应链提供更多的选择。

诺宝乐 NBI.

熟食炒制





熟食炒制类



拌饭肉酱

BAN FAN ROU JIANG

规格:500G*30袋

产品特点

精选前夹肉,肥瘦相间。经过分切,搅沫,炒制工艺。
加入川式调料,豆瓣,醇香不腻。

泡椒鸡杂

PAO JIAO JI ZA

规格:500G*20袋



产品特点

精选优质鸡郡肝,鸡肠,鸭郡把。秘制油料当中加入姜、
泡椒等爆香。加入鸡杂翻炒至成熟,酸辣可口。



猪肉麻婆肉酱

ZHU ROU MA PO ROU JIANG

规格:160G*60袋

产品特点

精选优质猪肉,配上秘制调料。炒制而成。
加上豆腐混合使用。味道鲜绝。



熟食炒制类



泡椒牛肉丝

PAO JIAO NIU ROU SI

规格:500G*20袋

产品特点

牛肉细嫩,通过使用泡椒等调料,使得这道菜酸辣爽口,非常适合作为开胃菜。泡椒的酸辣味道与牛肉的细嫩相结合,不仅能够刺激食欲,还能够提供丰富的口感体验。

小炒黄牛肉

XIAO CHAO HUANG NIU ROU

规格:500G*20袋



产品特点

以黄牛肉为主要原料,通过加入辣椒、香葱、香菜等调料,使得牛肉吸收了辣味和香味,整个菜品入口的感觉就是咸鲜辣口,很开胃。



番茄牛腩

FAN QIE NIU NAN

规格:500G*20袋

产品特点

番茄牛腩是一道以番茄和牛腩为主要食材的菜肴,通过炖煮的方式制作而成。这道菜的关键在于如何使牛腩酥烂入味,同时保持汤汁的酸甜浓郁。



熟食炒制类



粉蒸排骨

FEN ZHENG PAI GU

规格:1KG*10袋

产品特点

每一口排骨,都像是舌尖上的小小舞台,
展现着肉质的细腻和调料的魅力,让人尽享其中。

粉蒸牛肉

FEN ZHENG NIU ROU

规格:1KG*10袋



产品特点

金黄的外观,香气四溢的味道,仿佛在诉说着它的故事,让每一个
品尝的人都能感受到那份特殊的风味和家的温暖。



粉蒸肥肠

FEN ZHENG FEI CHANG

规格:1KG*10袋

产品特点

肥肠的美味简直让人难以忘怀,
一旦品尝便会上瘾,口感鲜美,细腻而不油腻。



熟食炒制类



香辣鸡公煲

XIANG LA JI GONG BAO

规格:320G*32袋

产品特点

精选老公鸡,腌制去腥。煮熟切块,表皮红亮且肉质紧实。有嚼劲,口感好。

砂锅牛腩

SHA GUO NIU NAN

规格:300G*40袋



产品特点

小火慢炖让牛腩充分吸收调料的味,肉质变得绵软,肉汁丰富,每一口都能感受到牛肉的鲜美和调料的香醇



虎皮猪蹄

HU PI ZHU TI

规格:1000G*10袋

产品特点

皮酥肉糯,汁水丰富,具有虎皮鸡爪类似的酥酥的口感,油腻感减少,内里汁水丰富,整体口感多汁且糯,给人一种松软的感觉。



熟食炒制类



红烧肥肠

HONG SHAO FEI CHANG

规格:500G*20袋

产品特点

肥肠鲜美与香醇的结合,通过精心挑选的食材和独特的烹饪技巧,满足大多数人口味的美食。



熟食炒制类



红烧肉

HONG SHAO ROU

规格:300G*40袋

产品特点

精选五花,去毛制皮,酥皮上色,小火烧制,色泽红亮,肥瘦相间,香甜松软,入口即化。



熟食炒制类



爆肚面浇头

BAO DU MIAN JIAO TOU

规格:500G*20袋

产品特点

吸收了爆肚的鲜美和调料的香辣,每一口都充满了层次感。牛肚处理得恰到好处,脆嫩弹牙,经过精心的炒制,香味浓郁,与各种调料完美融合,散发出令人垂涎欲滴的独特风味



熟食炒制类



耙豌豆

PA WAN DOU

规格:1KG*10袋



产品特点

挑选新鲜的豌豆,经过长时间的熬制,口感Q弹,鲜嫩,入口即化。带有沙沙的微颗粒感,微带颗粒感,完美地保留了豌豆的原始风味。

诺宝乐 NBI.

卤制品类





卤制品类



耙牛肉

PA NIU ROU

规格:1000G*10袋

产品特点

肉质紧实,口感松软不柴,具有浓郁的麻辣味,同时带有一定的胶质,使得肉质更加鲜嫩多汁。可以单独食用,也可以搭配火锅、麻辣烫等食用,其独特的口感和风味的美食。

卤肥肠

LU FEI CHANG

规格:500G*20袋



产品特点

独特的口感和风味深受喜爱。卤肥肠的制作过程中,肥肠经过长时间的卤制,吸收了各种香料的的味道,使得肥肠既保留了肉质的鲜美,又增添了香料的浓郁香气。



卤牛肉片

LU NIU ROU PIAN

规格:1000G*10袋

产品特点

处理出来的牛肉,煮熟煮透后,颜色棕黄,表面有光泽,无糊焦,不牙碜,酱香味浓,可口。



卤制品类



耙鸡爪

PA JI ZHUA

规格:1000G*10袋

产品特点

精选A级鸡爪,在制作过程中,鸡爪经过油炸后再用冷水浸泡,使得鸡爪表面形成虎皮纹理,从而赋予其独特的酥脆口感。

卤猪蹄

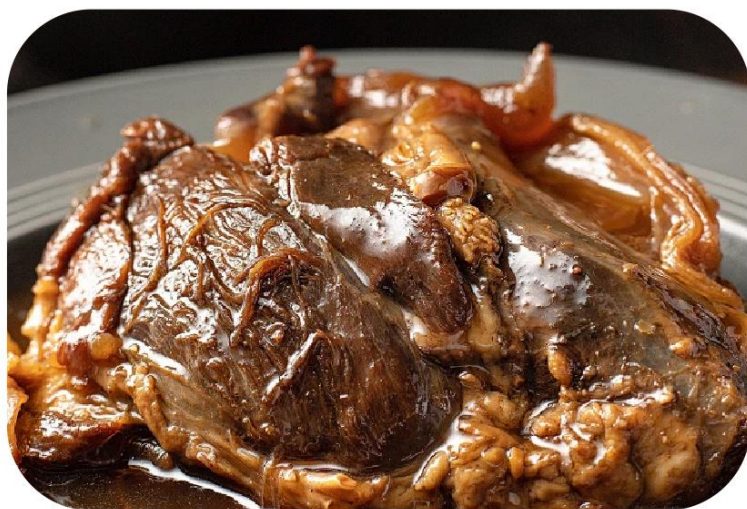
LU ZHU TI

规格:单个约350克左右,
25~29只/箱



产品特点

卤猪蹄具有色泽红亮,肉质鲜嫩,肥而不腻,入口即化的特点。其口感丰富,具有“补虚劳,益气血”的功效,是滋补身体的佳品。成为了宴席上不可或缺的美味。



浇汁卤肉

JIAO ZHI LU ROU

规格:1KG*10包

产品特点

西安卤肉又称捞汁卤肉,以其独特的卤制工艺和口感赢得了广泛好评。选用上等猪肉,经过多道工序精心卤制,肉质鲜嫩,香味浓郁,口感层次丰富,让人回味无穷。与其他卤肉相比,该卤肉更注重食材的新鲜和口感的独特,因此具有很大的竞争优势。

诺宝乐 NBI.

油炸品类





油炸品类



小酥肉

XIAO SU ROU

规格:1000G*10袋

产品特点

选用肥瘦相间的五花肉,经过腌制和裹粉后,炸至金黄酥脆。外层酥脆,内里肉质鲜嫩多汁,吃起来既有酥脆的口感,又不失肉质的鲜美和嫩滑。

餐饮人的诺宝乐

诺宝乐

NUO BAO LE

公司名称：四川诺宝乐食品有限责任公司

公司网址：<http://www.ngmet.cn/>

公司地址：四川省成都市郫都区永安路749号2号楼





用美味 开启我们的美好生活

LIGHT UP A WONDERFUL LIFE WITH DELICIOUSNESS

