



百兴食品 专心做菇  
From 1996

# 化腐朽为神奇

蘑菇之伟大不仅在于他的健康美味  
更在于他“化腐朽为神奇”的精神。

蘑菇是地球最大的环保大师  
人世间“无用”的玉米芯木屑，稻壳，麦皮等等，在蘑菇的世界里都是“大用”  
蘑菇吸收了他们的精华成为了我们的优等美食。

对于食物来说蘑菇的奉献是营养价值很高。  
蛋白质中所含氨基酸种类也比较齐全含17~18种氨基酸，其中包括人体的8种营养必需氨基酸，18种氨基酸的总量在10.71%~24.81%之间。8种人体营养必需氨基酸在总氨基酸中的比例为30%—50%之间，是极好的保健食品。

食用菌含有丰富的矿质元素和维生素。

食用菌中除了含有人体必需的大量元素K、Ca、Mg、S、P外。  
还含有人体必需的微量元素Zn、Cu、Fe、Mn、Ge等  
元素的总量在2.37%—4.5%之间  
是矿质元素十分丰富的食品。  
100克食用菌中仅含碳水化合物3.8克  
脂肪少于2.0克，且脂肪酸为不饱和脂肪酸，能降低血脂，多食也不会引起发胖或诱发心血管疾病。



\*  
我感谢  
与你菇  
相遇



# 浙江百兴食品有限公司

于1996年

创立于世界人工栽培香菇发源地—浙江庆元。

不求多而求精，专心做菇。

27年坚持不懈中，

产品出口欧、美、澳、日等32个国家  
成为菌菇加工和出口的领先企业。

也成为多家世界500强的供应商

也成为了COSTCO和山姆会员店等，  
国际供应商和国内供应商。

农业产业化国家重点龙头企业

国家高新技术企业

国家食用菌加工技术研发专业中心





# 我们的使命

## 健康产品成就美好生活

### 责任·健康·安心吃

800年前，百山祖深山中  
是“菇神吴三公”种菇造福百姓的福地  
百山祖品牌起始在  
世界人工栽培香菇发源地—浙江庆元  
百山祖品牌它带着菇神的光芒  
传递“健康产品成就美好生活”的使命

以菇为鲜，取之大地  
百山祖品牌只用天然食材，天然香料  
森林配方，本真味，安心吃  
坚信我们的善意在产品中能被看到



蕴本

美食妙厨



# FOCUS ON 专心做菇 MUSH RO OMS



中国领先的食用菌干货和野生牛肝菌出口商  
中国领先食用菌深加工工厂



# 领先的菌菇类食品 加工及出口商

➥ 菌菇干鲜类

➥ 菌菇火锅底汤类

➥ 菌菇佐餐酱

➥ 菌菇即食汤类

➥ 菌菇食养饮料

➥ 菌菇调味料(液体、粉剂)

➥ 菌菇营养添加粉

➥ 菌菇提取物

.....

**浙江省重点农业企业研究院**

**国家食用菌加工技术研发专业中心（农业农村部）**

“本来味，自然法”是我们的尊重自然的态度，我们加工中

尽可能不添加化学香精和防腐剂，不使用转基因产品

让食物有本来的味道和价值做出让消费者喜爱的“安心吃”食品。



# 菌菇干鲜食品

通过各项严苛的认证，  
部分野生采集产品和栽培产品  
美国NOP有机认证  
欧盟EEC有机认证  
中国WIT有机认证

并和众多品牌合作。在20多个发达国家销售，  
是中国行业内主要的食用菌和野生菌出口企业，  
特别是牛肝菌，松露，羊肚菌等单品  
出口领先同行业。



- ➥ 菌菇调味汁
- ➥ 菌菇调味粉
- ➥ 菌菇营养添加粉



# 百搭百鲜菌菇汤

不止是菌菇火锅，更是家庭常备百搭鲜汤。

九种菌菇，鲜美开局。

九种菌菇浓缩成汤，不用汤粉勾兑。

自带鲜力+自带16种氨基酸，鲜美与健康共享

滴滴都是精华，一口鲜掉眉毛。。

火锅/烩饭/  
煮面/汤食皆可搭

“三无”

- 无添加防腐剂
- 无添加味精
- 无添加化学香精&色素

森林调味师  
自然本真鲜



# 香菇酱

庆元香菇，地道菇味。

浙江庆元-属于亚热带季风气候，四季分明，森林覆盖率高。

水资源丰富，营养好菌菇。



# 牛肝菌山珍酱

天生自带森林野菌的鲜味。

采用云南野生牛肝菌，体验菌菇的本真鲜味



# 香菇红葱酱

红葱香酥，菌香四溢。

云南高山上等红葱头，搭配庆元香菇，百搭酱料，美味随享！



## “三无”

- 无添加防腐剂
- 无添加味精
- 无添加化学香精&色素

森林调味师  
自然本真鲜



# 香菇肉燥酱

就“酱”吃饭，生活好滋味。  
台湾肉燥饭一直以来都风靡着台湾烟火巷。  
也是游人到台湾必吃的特色美食。



还原地道台湾传统风味  
地道香菇是灵魂，鲜嫩猪肉是精髓。



## 五五调和 黄金搭配

菇味浓郁的庆元香菇更激发了猪肉鲜香，  
醇厚的滋味，严选新鲜猪后劲肉和五花肉，  
让猪肉的鲜香自然浸泡每一粒香菇。

## “三无”

- 无添加防腐剂
- 无添加味精
- 无添加化学香精&色素

森林调味师  
自然本真鲜

卤肉 台湾 街巷 烟火气  
白饭 满口 香气



# 黑松露酱

松露含量

森林秘境里的天堂味道

松露的采掘会通过训练有素的雄性猎犬来完成。  
因为它会受到雄性激素味道吸引而抛开泥土，  
这种味道独特微妙，难以形容，  
闻起来有点像雨后青草混合泥土、树根的味道。  
连40-100厘米的泥土也无法阻挡它的气味散发。

珍惜的菌类，三大珍馐美食之一。

松露年产量仅为虫草1/4，上品松露仅占全部产量的5%。  
它与鹅肝、鱼子酱为世界三大珍馐美味

解开米其林餐厅的秘密

由于其珍贵性，它会更多的出现在米其林餐厅，  
特殊浓郁的香味刺激每个嗅觉细胞，振奋你的食欲，  
像一道闪电带来强烈的味觉感受。

黑松露出口欧洲  
领先企业

# 30%

## “三无”

- 无添加防腐剂
- 无添加味精
- 无添加化学香精&色素

森林调味师  
自然本真鲜



# 罗宋汤

料多味足、内含9种食材

百山祖选用新鲜番茄、双孢蘑菇为原料，加以红葱、胡萝卜、芹菜、大蒜、大豆蛋白、土豆等增味提鲜，其味道鲜美，营养丰富的菇类。

大粒牛肉、新鲜番茄  
汤鲜味浓、酸甜可口

“三无”

- 无添加防腐剂
- 无添加味精
- 无添加化学香精&色素

森林调味师  
自然本真鲜



# 奶油蘑菇汤/鸡茸蘑菇汤

西式经典汤品，奶香浓郁，  
随心搭配你爱的口味。

好味道源自真材实料

双孢蘑菇：新鲜采摘限时加工

洋葱：选用上等洋葱

动物性淡奶油：奶香浓郁、口感醇厚

黄油：口感细腻、气味芬芳、不含反式脂肪酸

暖暖一碗汤，  
从清晨开始。

“三无”

- 无添加防腐剂
- 无添加味精
- 无添加化学香精&色素

森林调味师  
自然本真鲜



# 有机银耳红枣羹

慢炖出胶才营养

富含植物胶质，  
丝滑如绸有“素燕窝”之美名。  
选用无硫的银耳为基础原料，  
加以红枣渗透胶质中，  
汤汁香甜浓滑，美味醇香。



滑滑的胶质  
弹弹的滋味

“三无”

- 无添加防腐剂
- 无添加味精
- 无添加化学香精&色素

森林调味师  
自然本真鲜



遵循自然法则  
享受简法生活

少点忙碌  
多点蘑菇



我们视菇为亲  
也视你如友  
感谢你的支持!



浙江百兴食品有限公司 | [www.bxfood.com](http://www.bxfood.com) | 400-889-6667  
总部生产地址: 浙江省丽水市庆元县工业园区五都工业园一起曙光路11号