

## 梅子粉 · 产品特性说明

帮助您了解梅子粉的生产方式，以及为什么不同批次的咸度会有所不同

### 一、梅子粉是怎么做出来的？



梅子粉的咸香风味来自腌渍过程中渗入果肉的盐分，无额外添加防腐剂与调味料，属于天然腌渍加工产品。

### 二、为什么每批梅子粉的咸度会有差异？

青梅在大缸里腌渍时，食盐溶于水后会**慢慢往下沉**。静置 3 个月后，缸里上中下三层的盐分浓度自然产生差异：



梅果在腌渍期间**不可翻动搅拌**，翻动会压伤果肉，影响成品品质。

因此，我们每次取出一批梅果烘干研磨时，取到哪一层，磨出来的粉就带有那一层的咸度。

**先取出的批次偏淡，后取出的批次偏咸，这是天然腌渍的正常现象。**

#### ✦ 请您了解

梅子粉每批次的咸度因腌渍工艺特性而自然有所不同，我们无法保证每批含盐量完全一致。这不是品质问题，而是传统天然腌渍产品的固有特性。

我们以诚实透明的态度告知您这一特性，请您在使用时依实际口感自行调整用量。

梅子粉 · 产品特性说明

如有疑问欢迎与我们联系