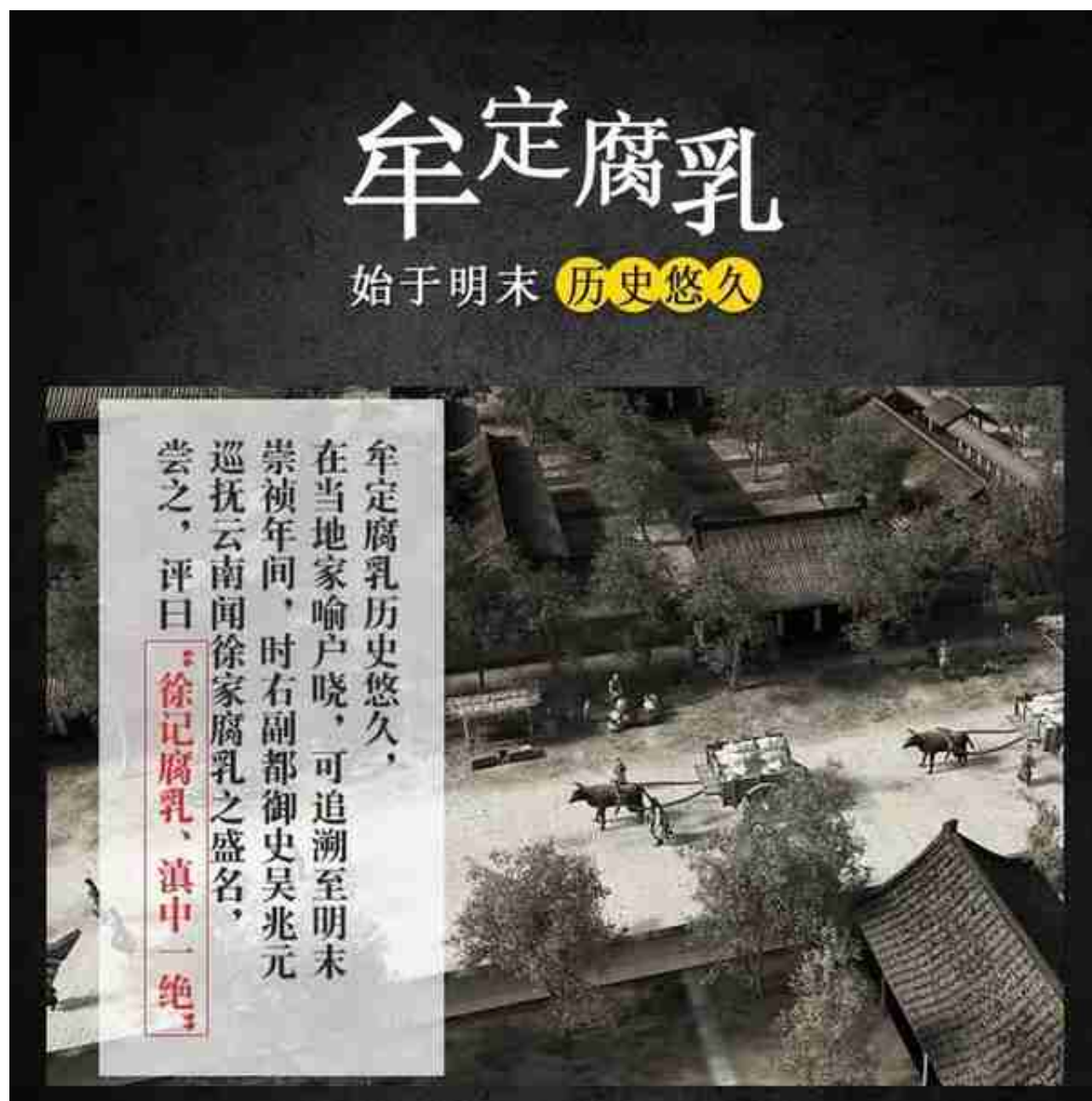


腐乳就是中国的“素奶酪”。



牟定腐乳一年只有一半时间能生产，其余时间几乎是不生产的，因为风干发酵对气候要求较高，发酵环境不能太湿润，也不能太热，否则豆腐发酵出来既不够香，硬度也不够。因此，每年11月到次年3月，才是牟定腐乳生产的时间。气候干燥不热，再配绝上牟定绝无仅有的羊泉水，才能酿造出鲜美豆腐。



明末崇祯年间，滇中楚雄府定远县（今云南牟定县）连年天灾，饥荒肆虐，徐家世代磨制豆腐，虽生活艰难，却仍然乐善好施。一日一老者上门讨饭，徐公敬而待之。老者感其大恩，故将家传秘方授之。

此后数载，徐记腐乳香闻滇内，声名远播，徐公常梦一白发老者，星冠羽衣手拄青杖飘然而至，笑曰：有饭无菜何以下肚？徐家腐乳足矣。时右副都御使吴兆元巡抚云南，闻徐家腐乳之盛名尝之评曰：“徐记腐乳、滇中一绝”。





# 产品实拍

好腐乳就是好味道

油润

油香四溢  
醇香嫩滑



爽滑

鲜辣爽口  
入口即化







