



□ 罗全



博琪尼野生菌产品展示厅



精美的野生菌小包装产品



大理博琪尼食品有限公司，其前身是由法国MAGDA SAS公司于2001年投资成立的“云南依玛中大食品有限公司”，2009年更名为“云南玛格达食品有限公司”，2014年再次更名为“大理博琪尼食品有限公司”，2016年11月被大理沧龙物流有限公司全额收购，为大理沧龙物流有限公司旗下的全资子公司。

公司位于大理经济技术开发区满江大风公路旁，占地面积5400多平方米。建有1600平方米的标准化的集科研、检验、展示、办公为一体的综合办公楼和2300平方米的集低温成品冷库、急冻间、配套低温包装车间的生产厂房各一栋，其中冷库可容纳500吨野生菌成品。整个标准化的办公楼和厂房连为一体，厂区内绿草茵茵、绿树成荫、整洁规范、环境优美。生产和包装车间清洁卫生、洁净明亮、无粉尘污染，并设有食品生产的系列卫生设施，满足了食品加工的必备条件需求，确保了产品质量的稳定提高，能持续的满足市场及客户的要求。

通过多年的发展，公司已拥有了一大批多年从事冷冻食品生产的有技术、懂经营、会管理的各类管理人员、技术人员和生产操作人员近百人。公司于2003年12月分别通过了ISO9001质量管理体系认证和HACCP认证以及通过了中华人民共和国卫生注册证书，注册品种由原来的10种增加到22种；还通过了GB/T22000-2006/ISO22000:2005食品安全管理体系食品链中各类组织的要求(包含HACCP原理)及专项技术要求GB/T27307-2008认证。

建厂16年来，大理博琪尼食品有限公司虽三易其名，经营的业主有了改变，但是“诚实做人、用心做事、稳健经营、信誉为本”的经营宗旨没有改变。公司始终坚持“专业、专注、务实、创新”的企业精神，严格要求每一位员工，采集好优质的原料进厂，把握好每一道工艺流程，坚持所有野生菌、蔬菜产品都是全手工挑选、无任何添加，均为纯天然、无污染绿色食品。正因为严格质量标准，所生产加工的以松茸、牛肝菌

为主的天然野生菌和以红萝卜、白萝卜、小瓜、青花菜为主的速冻蔬菜作为出口创汇产品，远销法国、德国、意大利、日本4个国家，年出口创汇最高产值曾超过800多万美元。公司先后荣获“中国外商投资协会双优企业”、“农业部农产品加工出口示范企业”、“云南省农产品出口先进单位”、“大理州农业产业化经营州级重点龙头企业”、“大理州出口工作先进单位”等多项荣誉。

2016年11月博琪尼食品公司由大理沧龙物流有限公司全额收购后，沧龙物流面对国内外市场的需求，又在原生产加工速冻产品的基础上投入设备，新增加了野生菌精加工生产线，生产出适应市场需求的野生菌小包装产品，并且经过厂区改造，新建了200多平方米的既可以展示产品，又能方便消费者购买和通过互联网进行线上线下销售的野生菌产品旗舰店。

在野生菌产品的市场销售上，公司除继续做好原由出口日本、法国、意大利等产品销售外，又进入

了捷克市场；在国内市场上，公司对国内各大中城市作了广泛市场调研，设计并生产出了精制美观的小包装产品及时打入了北京、上海、广州、成都等等国内几个大中城市，今年加工产生的野生菌产品销售已出现了供不应求的状况，这一现象也大大增加了博琪尼公司做好野生菌产品的信心和决心，他们决心将博琪尼野生菌产品作为大理的特色产品精心打造辐射到全国，飘香到全球。

诚信铸就大业、服务锻造品牌、荣誉见证辉煌、创新引领未来。在未来的发展道路上，博琪尼将以好的品质、好的销售及好的服务，精雕细琢做好产品，脚踏实地的推进市场，将秉承推崇健康的使命感，凭借先进的技术设备和优质的天然野生菌原料，实行规模化生产、集团化经营，向市场提供更多的天然野生菌绿色食品。决心经过三至五年的努力，争取将公司发展成为云南最大的生产加工、销售供应、出口创汇为一体的野生菌绿色食品企业。



国外客商到公司野生菌生产车间考察



现代化的野生菌生产流水线

企业文化

企业宗旨 争做云南野生菌加工的主力军 打造云南食品行业的品牌企业

企业精神 专业专注 务实创新

企业愿景 以诚为本 品质立业 让产品和服务始终处于行业领先地位

企业使命 做最好的野生菌品牌 献最优的大健康食品

核心价值观 从顾客满意中获利 从市场壮大中成长

经营方针 以质量求生存 以诚信谋发展 向管理要效益 凭效率创一流

服务理念 倾至真至诚之心 完尽善尽美之事

服务宗旨 诚信做人 用心做事 稳健经营 信誉为本

企业目标 脚踏实地 立足西南 辐射全国 放眼全球

野生菌相关知识



绿色就是健康，天然才显珍贵。野生菌味道鲜美，风味独特，营养丰富，被人们称为“山珍”。据营养学家和药理学家研究证明，野生菌中含有多种微量元素、氨基酸和多糖类植物，具有免疫活性、清热除烦、补虚提神、强肾养血等功能，尤其对大脑有良好的补益作用，具有健脑益智之效和增强机体抵抗力和抗癌作用，用野生菌原料加工精制而成的保健品更是独领风骚，被誉为“绿色药品”。食用野生菌的四大好处：



一是食用野生菌对人体是安全的。真正的野生菌通常是生长在海拔2000-4500米的原始森林里，它们生长的环境无工业生产污染，无化肥农药残留，而野生菌最大的好处是“野生”，是纯天然的绿色食品，而现代人所食用的家禽、鱼虾几乎都是用含激素的饲料喂养，包括人们每天必须吃的蔬菜、水果也有农药残留，一些很致命的疾病就很容易通过这些有污染的食物进入到人体中，成为食物源疫病的帮凶。



二是食用野生菌可以防癌保健。据专家研究证明，野生菌所含的营养物质具有提高人体细胞活性及加速自由基清除的功能，因此，它对促进人体的新陈代谢，延缓器官衰退，增加人体免疫功能具有很好的作用。

野生菌食用方法

干炒法。干炒是急火快炒，油量适中，不放水或加汤，翻炒至熟。特别适用牛肝菌、干巴菌、鸡枞、虎掌菌等烹制。干炒以取香为主，主要调料以干辣椒、青辣椒、大蒜为主，当然也可以放一点火腿、腊肉、香肠、虾仁之类的配料共同来炒，但不宜放多。

滚汤法。滚汤法又叫煮汤，以喝鲜汤为主，煮汤可以先放少量的油炒熟后再放入水或汤煮熟，也可以将水或汤烧开后放入食用菌。注意汤水不能放得过多，调味料要清淡一些，以突出鲜醇的口味。

扣蒸法。扣蒸法就是将原料整齐码放在碗中，上蒸笼蒸熟后反扣在盘子中。码放原料时可以涂抹一些鸡肉泥、鱼肉泥、虾肉泥或者蛋清等含胶原蛋白质之类的物质，以期荤素搭配合理，营养均衡，味道也更加醇厚。

生煎法。生煎法就是把原料切成厚片，放在锅中用中至小火慢慢地煎至成熟，生煎时锅中油不能多，要两面煎黄，应具有外香脆内鲜嫩的特点。

