



重庆知名品牌“德庄”通过严谨的科学方法首次将辣味设定度数，结束了“微辣、中辣、特辣”含糊描述的时代。自此您可根据“李氏辣度”清楚选择自己喜食的产品。
辣有度，更有数！

#20105 清油麻辣火锅底料 (李氏辣度: 36°)

想吃重庆火锅却受不了那么辣？试试德庄36°



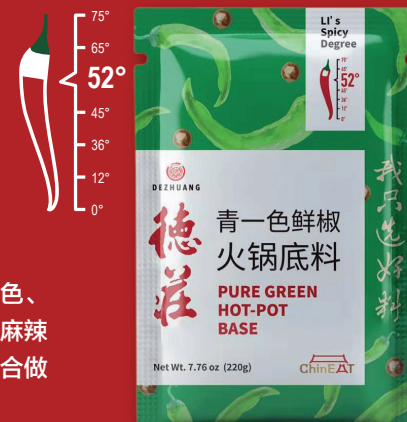
#20106 清油麻辣火锅底料 (李氏辣度: 45°)

寻觅地道的重庆味道？
再没有比德庄45°更合适了。



#20108 青一色鲜椒火锅底料 (李氏辣度: 52°)

德庄首创绿色火锅。天然绿色、清香怡人、味不上身，口感麻辣绵长，辣而不燥。本品也适合做青一色水煮鱼。



#20106 清油麻辣火锅底料 (李氏辣度: 52°)

食辣族还在抱怨市场上的川味底料不够辣吗？
德庄52°让您过足瘾。



#20109 番茄火锅底料



#20110 三鲜火锅底料

含有榨菜、虾米、海虹、香菇、枸杞



辣有度 更有数



#20111
麻婆豆腐
调料

李氏辣度:45°



#20112
泡椒炒菜
调料

李氏辣度:45°



#20113
麻辣香锅
调料

李氏辣度:45°



#20115
大盘鸡
调料

李氏辣度:45°



#20116
红烧牛肉
调料

李氏辣度:45°



#20119
回锅肉
调料

李氏辣度:36°



#20117
水煮肉片
调料

李氏辣度:52°



#20114
麻辣鱼
调料

李氏辣度:52°



#20118
蒜蓉小龙虾
调料