

白城市敬静净境酒业有限公司

公司创办于2010年，厂址坐落于工业园区淮河路333号，占地面积共3.1万平方米，现有正在生产的窖池132个，年产浓香型白酒200吨，现有员工60人。

公司秉承厚重的传统文化底蕴，致力于酿造以泸型酒为代表的浓香型白酒，没有任何现代科技手段、没有现代工业污染、没有任何添加成分，积极推动酿酒产业的发展和创新。公司选取种植无农药、无化肥的本地高粱、大麦、小麦，从酿酒的主要原料这一环节就保证用粮的高品质。采用原始传统的窖泥发酵工艺，正常发酵30天，老窖发酵6个月以上酿制而成，从而保证酒品的纯正。酿酒工艺完全按传统工艺，全程手工作业，并精心勾兑，达到足够的存放期，合格才能出厂。以“芳香浓郁、绵柔甘冽、香味协调、入口甜、落口绵、尾净余长”之风格，高品质、纯粮酿造、原浆液的优质白酒，赢得了消费者的信任，满足了消费者的需求。

公司经营理念：

◎不追求高额利润和产量，以产品质量领先为发展之源，出好产品、建好信誉。

◎不谋求短期快速发展、快速扩张，而是要在各项指标平稳的前提下适度发展。

◎建立优秀的企业文化，培养高效的管理队伍。公司与员工同步成长，公司效益与员工的待遇同增长，在公司知名度提高的同时，承担应有的社会责任，成为在吉林省有一定影响力、具有较高品牌美誉度并能持久发展的知名企业。

我们以“诚信、务实、高效”为本，希望在全体同仁的努力和合作伙伴的密切合作下，积极推进，不断进取，使公司稳步发展，品牌更具影响力和价值。

传统泥窖发酵 名酒工艺流程 高粱大曲酿造



为白城人民酿造最好喝的酒



敬静净境酒业直营店



全自动灌装作业



原始传统的窖泥发酵工艺



全程手工作业

白城市敬静净境酒业有限公司

吉林康嘉生物科技有限公司

厂址：白城工业园区淮河路333号 电话：0436-3687000

直营店地址：白城市文化广场西侧200米（人力资源和社会保障局斜对面）电话：15986799665