**馒小馒品牌故事**

**一代人的食堂记忆**

1972年，在华星机械厂的食堂里，馒头窗口排满了长长的队伍，刚出锅的馒头香味弥漫着整个工厂，在那个物质条件相对匮乏的年代，馒头不仅是员工餐桌上的食物，更体现了华星对员工的关怀，见证了华星的成长。“我记忆中最好吃的馒头，是在华星机械厂食堂吃的，那会吃馒头，根本不用就菜”退休老干部张老师说。50多年的发展历程中，华星食堂馒头的制作从未间断，老面引子一直延续至今，还是那个味，这不仅是对过去的致敬，也是对未来的承诺，无论时代如何变迁，那些承载着历史记忆和文化价值的东西，总是值得我们珍视和传承。华星食堂老面馒头以其劲道的口感和浓郁的麦香深受众人喜爱，华星集团董事长的母亲更是对自家食堂的馒头情有独钟，国内外的客户前来访问华星，都对华星食堂的馒头赞不绝口，临行时都会携带一份馒头回去与家人分享。

**产业化、品牌化发展之路**

如何让华星食堂馒头一直传承下去，如何让更多的人品尝到华星食堂的馒头，2023年，华星食品厂成立，注册馒小馒品牌商标，总投资五千万元，占地面积6千平方米，年产馒头3亿个。引进国际一流的生产设备，华星食品在硬件上达到行业顶尖水平；深入研发并改进馒头的制作方法，从原料创新、口味研发、工艺改良、营养强化等方面提升产品品质；传统的天然发酵模式与现代化生产相结合，不仅保留了传统馒头的独特风味，还使得生产过程更加标准与可控，提高生产效率，精准控制每一个生产环节，确保馒头的品质稳定如一。

**匠心工艺+天然优势造就高端品质**

华星食品馒小馒，主要生产正宗山东老面馒头和牛奶小馒头。“蒸

出好馒头，面粉是关键。”山东地处北纬36°黄金优麦区，全年日照2200-2800小时，昼夜温差20度，平均降水量在600～750mm，所产小麦面筋度高，蛋白质含量高，用它蒸出的馒头，口感劲道自带香甜，回归馒头本身的味道。馒小馒老面馒头，沿用传承56年的老面引子，古法发酵工艺邂逅智能科技，精准控温控湿醒发，品质层层把控。精选源头优质专用小麦粉、蒙山景区深层地下山泉水和面，采用仿生揉面工艺，历经多次压面，大面团化身无数小面团整装待发，成型后二次醒发，历经30分钟高温蒸制，热气腾腾的老面馒头自此诞生，个大饱满表面光滑，按压喧软回弹有力，麦香浓郁有嚼劲，还是记忆中的味道。为提升产品供给质量，满足多样化、多层级消费需求，馒小馒进行创新研发，推出牛奶小馒头，真材实料零添加，甄选认养一头牛高钙鲜奶和面，科学配比，营养均衡。历经五道不同力度的揉制，15道压面，5道工序成型，标准化统一规格。28分钟高温蒸制，柔软蓬松富有弹性，浓郁的奶香混着清新的麦香，口感细腻，营养健康，老人孩子都爱吃。

馒小馒，真材实料全程溯源，精雕细琢传承古法，矢志不渝开拓创新，以匠心致初心，做中国人满意的馒头。