

南京青梅酒 龙力佳 青梅酒的价格

产品名称	南京青梅酒 龙力佳 青梅酒的价格
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

产品详情

青梅的营养价值

青梅含有大量的蛋白质、脂肪（脂肪油）、碳水化合物和多种无机盐、有机酸、黄酮和矿物质等人体所必需的营养物质。青梅果实中有机酸含量一般在3.0%-6.5%，远远高于一般水果。青梅所含的有机酸主要是柠檬酸、苹果酸、单宁酸、苦叶酸、琥珀酸、酒石酸等，具有生津解渴、刺激食欲、消除疲劳等功效，尤其是柠檬酸含量在各种水果中含量较多，柠檬酸是人体细胞物质代谢不可缺少的重要酸类，它能促进乳酸分解为二氧化碳和水排出体外，恢复疲劳，且有益于钙的吸收。青梅营养丰富，低糖高酸，其T值（糖酸比）仅为0.2，是梨的1/70，南京青梅酒，杏的1/8，比柠檬的T值还低。其次，它具有合理的钙磷比，其Ca/P 1：1，是开发儿童和老年健康的食物。

-----摘自《碱来的健康》

脆青梅的较佳腌制方法

- 1、取青梅与粗盐相互揉搓10分钟，将溶出之青梅苦汁倒掉，青梅酒价格，并以木槌或刀背轻拍梅子，使梅子裂开形成一微小缺口。
- 2、将梅子及粗盐倒入腌渍桶中腌渍一夜;隔天将盐水倒掉，用清水清洗梅子，再以流动清水漂洗至无盐味;
- 3、捞出青梅，沥干水分，亦可将梅子装入纱布袋中，以脱水机脱水;
- 4、取砂糖适量与梅子混合，糖渍一天，期间可上下翻搅数次;将糖渍后所生成的糖液倒掉，再取同等量的砂糖与梅子混合，再腌渍一天;
- 5、将糖液滤出，把糖液放入锅中煮沸，再加入适量砂糖煮溶，青梅酒的价格，

6、等糖液完全冷却后将其倒入梅子中，青梅酒的功效，放入冰箱浸渍三天即告完成。

圆润的外形，清新的色泽

咬上一口，酸甜与汁水齐飞

我是来自大自然的绿色宝石

酸度

甜度

咸度

湿润度

我是来自大自然的绿色宝石

原料

凉果の王的卫冕

龙力佳脆青梅选材考究，制作进行，内陷选用青梅，新鲜美味，果香醇厚，很好的保留了青梅的营养成分。

青梅的秘密

美味健康我都要！

被誉为“凉果の王”的青梅，富含多种维生素、矿物质和有机酸，是碱性の王。可生津解渴、刺激食欲。消除疲劳，天然的绿色健康食品。

口味

清脆爽口，开袋芬香

果大、皮薄、有光泽；肉厚、核小、质脆细。清脆爽口，开袋即芬香四溢哦

南京青梅酒-龙力佳-青梅酒的价格由南京龙力佳农业发展有限公司提供。“青梅产业”选择南京龙力佳农业发展有限公司，公司位于：南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号，多年来，龙力佳坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。龙力佳期待成为您的长期合作伙伴！

