

# 现磨豆浆料\_豆浆\_烘焙豆浆原料批发

产品名称	现磨豆浆料_豆浆_烘焙豆浆原料批发
公司名称	德州辰发商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东德州德城区东北城
联系电话	13969214592

## 产品详情

琪发现磨豆浆料，五谷豆浆料品种齐全，欢迎选购！

现磨豆浆为天然食品，无添加，健康，营养丰富。

平衡膳食 现磨豆浆料理原料，现磨豆浆成为现代饮食新时尚！

营养学认为 豆浆料，合理的饮食其实是平衡膳食。现磨豆浆五谷杂粮饮品成为现代饮食新时尚！平衡膳食的原则就要求食物要尽量多样化。一个是类的多样化，就是要尽量吃粮食、肉类、豆类、奶类、蛋类、蔬菜、水果、油脂等各类食物；另一个是种的多样化。营养过剩是另一种营养不良。我们平时肉、奶、蛋、精米白面的吃得多，新鲜果蔬、五谷粗粮吃得少，豆浆，导致人体必需的六大营养素中，脂肪、蛋白质、碳水化合物摄入过多，而膳食纤维、维生素、矿物质严重不足。

琪发五谷专业生产低温烘焙五谷杂粮系列产品，低温烘焙药食同源原料，现磨豆浆包，低温烘焙现磨豆浆料，诚招全国各地代理商，不收取代理费，承接各种五谷杂粮代加工，五谷粉代加工，现磨豆浆料代加工等贴牌代工业务。

现磨豆浆和传统豆浆的营养影响价值差别很大，具体如下：

现磨豆浆完全现磨，使用现磨豆浆机从豆子到豆浆仅仅经过1分钟左右，豆浆原料批发，这个速度远远超过的传统豆浆，所以现磨豆浆的营养保鲜的更加。

现磨豆浆采用的渣不分离技术，而传统豆浆是把豆浆全部过滤出来，其实过滤豆浆并不是一件好事，因为豆浆含有大量粗纤维，对于人体健康，肠胃消化都是很有帮助的。

现磨豆浆当场现磨，现磨豆浆料，原料，糖，水等等可看得见，避免了黑心商家偷工减料。

现磨豆浆比起传统豆浆浓度更高，原汁原味，更健康。

现磨豆浆味道远比传统豆浆鲜美。

现磨豆浆料，现磨豆浆招商加盟，低温烘焙黑豆，低温烘焙黄豆，低温烘焙黑米等五谷杂粮品种齐全，并有低温烘焙核桃，低温烘焙杏仁等药食同源产品，适用于早餐店，五谷磨坊，磨粉专用

### 红枣枸杞豆浆

- 1、黄豆性偏寒，胃寒者和易腹泻、腹胀、脾虚者不宜多食黄豆不可生吃，有毒。食用了不完全熟的豆浆可能出现包括涨肚、拉肚子、呕吐、发烧等症状。
- 2、红枣，一般认为适合女性食用，但有些情况下并非如此：月经期间有眼肿或脚肿、腹胀现象的女性不适合吃红枣，否则水肿的情况会更严重；体质燥热的妇女不适合在月经期吃红枣，否则会造成月经量过多。
- 3、枸杞子适合各年龄段人群食用，但也不是适合所有人。因为枸杞子属于甘甜滋润的，通常不易消化，所以，脾胃虚弱、腹泻者要慎用。
- 4、小米宜与大豆混合食用。这是由于小米的氨基酸中缺乏赖氨酸，而大豆的氨基酸中富含赖氨酸，可以补充小米的不足。

现磨豆浆料\_豆浆\_烘焙豆浆原料批发由德州辰发商贸有限公司提供。德州辰发商贸有限公司（[qifawugu.tz1288.com](http://qifawugu.tz1288.com)）是豆类的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，很大限度的满足客户需求。在辰发商贸领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创辰发商贸更加美好的未来。

。