

# 豆浆、五谷豆浆包、烘焙豆浆原料批发

产品名称	豆浆、五谷豆浆包、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

琪发五谷生产低温烘焙五谷杂粮系列产品，低温烘焙药食同源原料，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。

### 黄豆豆浆

豆浆由黄豆加工而成。黄豆含有丰富的优良蛋白质，100克黄豆相当于200多克猪瘦肉、300克鸡蛋或1200克牛奶，所以被人们称为“植物肉”。豆浆所含的钙虽比豆腐低，但却比任何乳类都多，此外豆浆还含维生素B1、B2、铁等营养素。因此用豆浆哺育婴儿是非常适宜的。

现磨豆浆料，现磨豆浆招商加盟，低温烘焙黑豆，豆浆原料批发，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，五谷豆浆包，磨粉

### 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，豆浆，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。

琪发五谷生产低温烘焙五谷杂粮系列产品，低温烘焙药食同源原料，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。

蛋白质是燕麦主要的成分之一，蛋白质经酶解可得到小分子的肽和氨基酸，这一类分子中都含有亲水基团，可以吸收水分或锁住皮肤角质层水分，具有非常好的保湿功效。大分子量的蛋白可以在较低浓度下成膜，现磨豆浆料，起到包埋或隔离小分子物质的作用，可快速传递活性成分或定时释放，改善发质和干涩皮肤。蛋白质、多肽和氨基酸还是组织和细胞生长发育必需的营养物资，在化妆品中添加这些物质，还可以滋润肌肤、营养细胞、促进皮肤组织健康的生长发育。

豆浆、五谷豆浆包、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）为客户提供“五谷养生粉 现磨豆浆料 低温烘焙五谷磨粉原料”等业务，公司拥有“沙杨河”等品牌。专注于豆类等行业，在有较高度。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。