

速食杂粮面 公益源 95 (g)

产品名称	速食杂粮面 公益源 95 (g)
公司名称	吉林公益源有机食品有限公司
价格	.00/袋
规格参数	品牌:公益源 净重:95 (g) 原料与配料:小麦粉、小米粉、黑豆粉
公司地址	吉林省白城市工业园区
联系电话	3687207 15886196001

产品详情

品牌	公益源	净重	95 (g)
原料与配料	小麦粉、小米粉、黑豆粉	保质期	360 (天)
原产地	吉林	售卖方式	包装
特产	是		

速食杂粮面

产品配料表：小麦粉、小米粉、黑豆粉

“公益源”巨资引进先进的制面设备和生产工艺，通过挤压熟化技术生产速食杂粮面。完好保存面品生物活性，食用更健康、更方便。

1、多种食用方法（产品已经熟化）。

用85℃以上热水浸泡6-8分钟

a、热食：配以自制热卤、热汤或调味料食用。

b、冷食（冷面）：捞出面，置于凉水中冷却过再捞出，放入自制调料即可食用。更劲道、爽滑。

2、多种原料粮复配，营养更全面，改变日常饮食单一的营养结构。

3、产品相关效果图片

2、产品特点

为了解决现代都市人吃粗粮难的问题，公司利用现有的生产工艺设备，研制了方便营养的粗、细粮面制品，不含防腐剂，未添加化学合成色素，系纯天然态食品，具有以下特点：

粗粮面饼：玉米粉、黑豆粉、燕麦粉和小麦粉；

细粮面饼：小麦粉、黑豆粉和小米粉；

粗粮细做，杂粮精制，非油炸，免蒸煮；

多种原料粮复配，营养更全面；

工艺创新，面品生物活性保存完好地，更健康、食用方便。

5、产品面品行业状况简介

面条起源于中国东汉时期，迄今已有2000多年的历史。从唐朝开始，面条制作工艺由“遣唐使”传入日本，元代经由威尼斯商人马可波罗将面条技术传入意大利和欧洲其他国家。“面文化”是中华餐饮文化的一颗明珠，是中华民族传统文化的一个重要组成部分。

中国人爱吃面条，习惯吃面条的人群约有8亿之众。这是一种历史，一种传统，一种习惯，一种文化，这些原来果腹充饥的普通食品，经过几千年的不断推陈出新和演进，已形成一种独特的饮食文化，即“面文化”。

作为“方便食品”的代名词，源于日本的方便面，在上世纪八十年代初开始登陆中国内地市场，经过三十年的市场拓展，凭借自己的方便性与美味，征服了广大中国消费者的胃口，孕育出了数百亿元的大市场。

目前市场上的方便面大都为油炸方便面，油炸方便面具有油炸后营养损失大，蛋白、油脂比例失调，防腐剂过多和刺激胃等弊病。因此，传统方便面已经不能满足人们既要健康又要方便的需要。随着社会的发展、技术进步，消费者的需求多样化、个性化，为具备营养、健康、方便特性的食品提供了广阔的市场空间。

我公司正是看准了健康速食面的市场潜力，凭借自身强大的研发能力，开发了以稀缺资源--黑豆原料为主的系列非油炸、免蒸煮、粗杂粮复合配方的健康速食面，弥补了传统方便食品化学损害、营养缺失等不足。适应了消费者对健康饮食的需要。

中国营养学会公布的“中国居民膳食指南”，建议中国居民每天食用粗、杂或全谷物粮食50—100克。所以说，粗、杂粮食品的未来一片光明。

当今，健康、保健成为越来越多现代人消费首要的考虑因素。尤其对于食品产业，营养、方便、绿色的健康食品具有巨大的增长潜力。非油炸与油炸之间的争论并非始于今日，许多人还不知道问题不仅仅在于是否油炸，更严重的问题是富含化学香精香料和防腐剂、辐照等带给人们健康的影响。在消费者日益重视生活品质和身体健康的今天，“健康”几乎已经成为所有食品企业生存和发展的方向，方便面行业自然也不例外。

事实上，相对于油炸食品，非油炸方便面更健康、更安全已经是共识。

我公司生产的“面宗”牌健康速食面产品，由于采用挤压熟化特殊工艺，面饼的营养成分不会被破坏、油脂含量也远低于油炸，更不会产生有害物质，而口感也更接近于清淡的鲜切面，更加自然。加之复合配方工艺，营养更全面。特别是自主研发的天然态料包，具有无化学添加剂、防腐剂，无辐照等特点，更加健康、低碳、安全、营养。美好的享受，用了才知道。