

# 南京龙力佳 青梅酱采购 重庆青梅酱

产品名称	南京龙力佳 青梅酱采购 重庆青梅酱
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

秋分后，气温降低的速度会明显加快，所以应根据气候的变化适量的增减衣物，以防着凉生病，尤其是要注意对胃部和背部的保暖。再者，中医认为，肺与秋季相应，而干燥的秋季容易伤肺，因此也需要注意润fei、养阴。

首先，宜多喝水、粥、豆浆、梨等生津、养阴清燥的食物，少食或不食辣椒、葱、姜、蒜、胡椒等燥热之品，以防加重秋燥症状。其次，在饮食上要适量“增酸”以增加肝的功能，抵御过盛肺气之侵入。如，苹果、青梅就具有生津开胃等功能，如果不爱水果、或者嫌麻烦的，也可以在平常间的零食上做些调整，像龙力佳脆梅这款健康新零食就会是个不错的选择。

-----摘自《碱来的健康》

我们来说一下，一款好的梅酒应该具备的基本素质，重庆青梅酱，我们将其分为以下3点：

### 口感

梅酒重要的味觉元素是酸味和甜味，首先好的梅酒这两种味道之间必须形成平衡。而且根据其使用基酒（白兰地、伏特加、日本酒等）的不同，味觉体验中还有可能出现诸如红茶、柑橘系等其他味道的组合，越好的梅酒其味觉层次的复杂程度有可能就越深。一味的甜或者一味的酸并不能称得上是好的梅酒。

### 香气

仅次于口感的重要元素就是香气，在日本酿酒圈子内有句话叫做“香乃酒之魂”，其实能够体现梅子本身香气的酒种是White liquor（白液酒精、食用酒精），但是实际上如果梅子香如果能和其他酒的香气有机的结合在一起的话，能让其香气更上层楼。如日本纯米酒的吟酿香以及白兰地的蜜香都十分适合用来

搭衬梅子香。

## 价格

一般梅酒的酒精度在20%vol以内，其保质期也不会特别长，作为一款储存时间较短的酒类，也构成了其能否称为酒水的一环。

但是实际上价格和酒水的基本品质是息息相关的，一般来说使用食用酒精的梅酒是便宜的，烧酒、一般威士忌等烈性酒其次，白兰地、大吟酿等工艺复杂或者需要陈酿的酒水高。

## 青梅酒的营养价值

### 1、油脂

青梅中含有少量的植物油，全部是不饱和脂肪酸，其中多不饱和脂肪酸所占的比例高于单不饱和脂肪酸，食用青梅能润滑胃肠道，能促进肠道，特别是对孕妇的肠道具有很好的效果。

### 2、矿物质

青梅中的矿物质含量很高，不仅含有量大比例合理的钙和磷，同时也含有其他微量元素，能促进机体的生长和调节机体的体液酸碱平衡的作用，能维持体液Immunity和细胞的正常代谢的作用。

### 3、纤维素

青梅中含有很丰富的纤维素，因此使的青梅具有调节胃肠的功效，能促进肠道的蠕动，再有青梅中的鞣酸也具有调理肠道的作用，具有收缩肠壁的功效，对肠道改善有显著的功效。

青梅中含有很高的维生素B2，高达5.6g/100g，这个含量是其他水果的数百倍，而且青梅中含有很多有机酸，青梅酱采购，这给维生素B2一个很好的酸性环境，使得青梅中的维生素B2很稳定，极易被人体吸收，这也是青梅的突出优势。

### 5、含钙磷

青梅含有为合理的钙磷比1:1，青梅酱怎么吃，与其它几种水果相比，不仅钙磷比合理，青梅酱功效，而且数量较高，因此青梅是生产儿童食品和老年食品的好原料。

### 6、有机酸

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。

-----摘自《碱来的健康》

南京龙力佳(图)-青梅酱采购-重庆青梅酱由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司位于南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙力佳在蜜制

品中享有良好的声誉。龙力佳取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。龙力佳全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。