年货批发内蒙特产送礼好选择原厂原包装500克装蒙古奶食-草原奶酪

产品名称	年货批发内蒙特产送礼好选择原厂原包装500克装蒙古奶食-草原奶酪
公司名称	王忠梅
价格	.00/包
规格参数	
公司地址	中国 内蒙古 包头市东河区 网络经销
联系电话	86 0472 4192618 13664842257

产品详情

原料与配料：	全脂奶粉、白砂糖、植脂末、淀粉、麦芽糊精、饮用水、奶酸、奶油香精。	生产日期：	近期	储藏方法：	密封阴凉
绿色食品：	是	有机食品：	是	包装规格：	1*20袋/箱
特产：	是	原产地：	内蒙古	商品条形码：	6924790122008
净重：	500（g）	产品标准号：	QS 1502 0501 1661	卫生许可证：	内卫食证字（2007）第150200-0088号
生产厂家：	包头市食品有限公司	产品类别：	干酪类	品牌：	阿妈妮
保质期：	360（天）	售卖方式：	包装		

热销产品推荐：

马背军粮三斤包邮碳烤牛肉干条大片肉脯牛蹄筋

马背酪丹冰激凌糖心奶豆原味奶酪优质奶酥

奶酥酸奶提子夹心奶酪优质长条奶酪玉米奶酪

奶饼山楂夹心奶酪 酸奶酪 牛初乳奶片

【关于包邮】

本次活动分为包快递和包物流俩种，零售和样品包发快递，大货和批发则走物流。因成本不同，所以产品价格也不同，敬请见谅。

注1：包物流的范围为：除新疆、西藏及港澳台等地区以外全国大部分地区，所发物流为阿里巴巴官方推荐物流，买家提供详细地址，我们为您查询物流。如无法到达买家所在地，则发离买家最近的上级城市或周边城市，由买家自提或中转，费用由买家自付。

注2：包快递范围除新疆、西藏、海南、云南、贵州、广西以及港澳台以外的全国大部分地区，所发快递为邮政ems--e邮宝。

注3：新疆、西藏、云南、贵州、海南、广西的顾客如需发快递请补运费差价，所发快递默认为申通、韵达。具体事项请联系客服。

【产品详情】

年货批发/内蒙特产/送礼好选择/原厂原包装500克装蒙古奶食-草原奶酪

本品规格：1*20袋/件 3袋起批 亦可其他产品混批

500克装蒙古奶酪本次活动共有5种口味参加：酸奶酪、奶香酪干、奶酥、原味、奶饼可以单一购买，也可混合搭配

来自草原的美食，送人、自己食用都是不错的选择哦~

干净 卫生 营养 健康经济 实惠 美味

产品说明：

本次活动精选了500克袋装奶酪里销售最好5款产品：奶酥、酸奶酪、奶香酪干、原味奶酪、奶饼。可以单独购买一种，也可以混搭多种亦可与其他产品混批。

我们的产品是用内蒙古天然大草原纯正牛奶，经特殊工艺，精工细作而成，奶香细腻，含有丰富的蛋白质、脂肪、钙及多种维生素，是您过年过节家中必备，出门旅游馈赠亲朋的上品，也是妇女儿童及中老年人补钙的最佳食品。

注：本品是成吉思汗的马背军粮之一，是草原奶酪属于干酪类，和西方奶酪不同，介意者请勿拍。

奶酥

原味奶三角

蒙古民族的食品之首便是奶食。 奶食也被本民族视为珍品，每逢拜年、祝寿、招待宾客、喜庆宴会等首先以品尝奶食、敬献奶酒为最美好的祝愿，这是一种神圣的礼节。客人即使七八十岁，大过主人几倍，也要跪接盛满乳汁的银碗，不是给主人跪，是给乳汁跪。另外，如迎送远征的亲朋也要予以尝奶、敬献奶食，以示祝愿。奶香酪干（批次的不同，形状也稍有不同）酸奶酪奶饼（因批次不同，有方型和圆形的）

每逢祭奠衮山神、敖包、苏丽德的时候，也要用新挤的鲜奶向上天和圣主祭酒。可见奶食品对蒙古民族的生活当中是多么的重要。奶食品中含有大量的氨基酸、蛋白质、油脂、微量元素，对人体机能有着不可缺少的营养成分，增强免疫力，有着强壮、保健作用。

其他产品--优质奶酪：其他的产品就不一一介绍了，朋友们可以到网站里购买

食用人群：老少皆宜

使用方式：开袋即食

生产日期：上月底本月初

保质期： 一年

包装方式：原厂原包装

【产品介绍】

我们的奶酪采用内蒙古无污染大草原鲜奶粉，经过先进工艺精制而成的固态奶食，富含人体必需的多种营养成分。本品奶香浓郁、营养丰富。是馈赠亲友的蒙古民族特色礼品。

【奶酪产品营养价值】

奶酪是以纯天然无污染的内蒙古大草原的优质鲜牛奶为主要原料，采用民族传统工艺和现代先进设备精制而成，十斤牛奶才能浓缩成一斤奶酪，是补钙佳品。奶酪富含多种人体所需的多种维生素及丰富的矿物质如:铁、钙、锌等微量元素。还富含有人体所必须的乳脂、蛋白质、乳糖等营养物质是健康天然的美味食品。而且富含乳酸菌，可调节肠道，激发活力。

【保存方法】

奶酪保质期很长，常温25度以下可保质12个月，如果有多的奶酪一下子吃不完，可以冷冻保存，切勿冷藏，冷藏的奶酪会发硬，影响口感。另外奶酪怕风吹，常温保存要把袋口扎紧

本店郑重承诺：如有发现过期食品以10倍成交金额赔偿！

●内蒙古奶酪内蒙古奶制品都是选用天然无污染的蒙古草原上优质纯牛奶做为原主料，而且具有内蒙古民族传统的工艺，在加上现在先进的做工

●十斤牛奶浓缩成一斤奶酪，保留下新鲜牛奶的原味。奶制品含有丰富的蛋白质，乳脂肪，维生素a和b，加强免疫力。因为含有乳酸菌有利于人体肠道内正常的菌群的稳定和平衡。

●奶酪中的酪蛋白会产生饱腹感，避免食物摄入过多。据国外资料统计，吃奶酪的人，不容易发胖。

联系方式:

固定电话：0472--4192618

手机：13664842257

阿里旺旺：xzwy2010

qq:342942748

小常识鲜奶--蒙古语中称苏恩（suun）泛指奶，鲜奶是加工各种奶食品之源。从古至今，蒙古民族一直从牛、绵羊、山羊、驼、马、鹿、 牛等牲畜身上挤奶并以名称分牛奶、羊奶、驼奶等。喝这些奶不仅会给人补充不同的营养成分而且驱除不同的病症。酸奶--蒙语中称"艾日格"（airag）。制酸奶的原料主要是牛奶和酸奶曲种，但也用羊奶、驼奶做原料。酸奶曲种称为活酸奶（核仁格horenge），民间传说是成吉思汗粘在胡须民谚有"宁可丧命不能断种"的说法。酸奶曲种可以从有曲种的人家请，也可以自己制作。奶酒--蒙古语中称萨林阿日赫（saalin arihe），用各种奶发酵的酸奶酿制的酒就叫奶酒。酸奶是酿制奶酒的原料，用酸牛奶酿制的叫牛奶酒，用酸马奶的叫马奶酒，用马奶、驼奶和别的酸奶混和后酿制的叫博斯日格酒（besereg）等等。每当你到乳源丰富的牧区，去那心善好客的蒙古人家做客时，客人们均会受到他们用银碗斟满奶酒的热情招待。可这个视为珍品的奶酒，是需要经过一个精心酿制过程的