

供应清水松茸 雪松松茸菌

产品名称	供应清水松茸 雪松松茸菌
公司名称	乡城县雪松天然绿色食品开发有限责任公司
价格	1000.00/箱
规格参数	原产地：:四川 包装：:高温蒸煮袋 原料：:松茸
公司地址	乡城县香巴拉镇
联系电话	0836-5823777 13908173136

产品详情

原产地：	四川	包装：	高温蒸煮袋	原料：	松茸
处理技术：	脱盐-预煮- 热排杀菌	产品认证：	食品安全管理体 系认证	品牌：	雪松
售卖方式：	包装	净重：	1000 (g)	原料与配料：	松茸
保质期：	730 (天)	储藏方法：	避免阳光直射	绿色食品：	是
生产日期：	2010				

清水松茸

松茸是一种纯天然的珍稀名贵食用菌类，被誉为“菌中之王”。相传1945年8月广岛原子弹袭击后，

唯一存活的植物只有松茸。它长在寒温带海拔3500米以上的高山林地。宋代《经史证类务急本草》有过记载。研究证明，松茸富含蛋白质，多种氨基酸，不饱和脂肪酸，核酸衍生物，肽类物质等稀有元素,具有一定的药用价值，益脾胃，理气化痰等功效。

松茸采摘季节在秋季的8月上旬到10月中旬。食用松茸味道时特别浓香，口感如鲍鱼，极润滑爽口。清水松茸经脱盐12小时-预煮-清洗-热排杀菌后制成。开袋后可加入青椒少量大蒜翻炒后即食。味道鲜美可口。也可用来炖汤营养价值很高。