

# 新疆和田玉枣三星19.80元四星五星六星！新枣上市啦 欢迎订购

产品名称	新疆和田玉枣三星19.80元四星五星六星！新枣上市啦 欢迎订购
公司名称	王震（个体）
价格	20.00/件
规格参数	品种:新疆和田玉枣 产地/厂家:新疆 规格:50（个/kg）
公司地址	中国 北京市昌平区 北京昌平区天通苑
联系电话	86 010 13811015 13811015849

## 产品详情

品种：新疆和田玉枣

产地/厂家：新疆

规格：50（个/kg）

和田玉枣以其个大、皮薄、核小、肉厚、颜色好、干而不皱。维生素c含量丰富，高于苹果含量的七八十倍，鲜枣中碳水化合物含量比各种蔬菜和其他水果都高，糖分含量很高，和田的大红枣，全国的极品大枣，肉非常厚，核很小口感是哈密红枣不可比的！可以煲汤，熬粥，泡茶或直接吃！很好的食补品。大枣所含营养丰富。它含蛋白质、脂肪、糖类、纤维素；红枣营养十分丰富。维生素c含量在水果中名列前茅，每百克含量达0.1-0.6克，比苹果、桃子等高100倍左右，维生素p的含量也是百果之冠，人们赞大枣是“天然的维生素丸”。人们历来就把红枣视为极佳的滋补品。红枣不但是美味果品，还是滋补良药，有强筋壮骨、补血行气、滋润润颜之功效。红枣能作为药用，早在《本草备要》中就有记述。说红枣能“补气益中，滋脾土，润心肺，调营养，缓阴血，生津液。枣可用于清血液降血脂、调血压、贫血、肺虚咳嗽、神经衰弱、失眠等。和田玉枣营养丰富，口感上乘，被誉为“世界第一果”。相比同类产品，果形更大、皮更薄、肉更厚、口感更加甘甜醇厚，其维生素c、蛋白质、钙铁锌等矿物质含量更高。

使用方法 1.生食：开袋即食，充分享受和田御枣的甘甜醇厚。 2.煮粥：熬制小米粥、糯米粥、八宝粥、红枣菊花粥、百合红枣粥、薏米红枣粥等各种粥品，与不同的食材搭配还能起到不同的养生奇效。

3.熬汤：汤，是中医学最常用的剂型，古称汤液，现称汤剂，民间则叫作汤药。食疗上说的汤，是指用少量食物或适量中药，放较多量的水，烹制成汤多料少的一类汤菜。使用和田御枣熬汤，在汤品熬好之后将枣一并吃下即可。 4.其它食用方法：

可用来制作枣泥、红枣核桃酥、补中益气红枣糕、白鸽红枣饭，红枣布丁等美食。

储存方法:置于阴凉干燥处，0-5度环境中储存效果更佳。

营养价值：

和田玉枣的营养和保健价值极高。它含蛋白质、脂肪、糖类、纤维素；红枣营养十分丰富。维生素c含量在水果中名列前茅，每百克含量达0.1-0.6克，比苹果、桃子等高100倍左右，维生素p的含量也是百

果之冠，人们赞大枣是“天然的维生素丸”。人们历来就把红枣视为极佳的滋补品。红枣不但是美味果品，还是滋补良药，有强筋壮骨、补血行气、滋润润颜之功效。

产品功效：

补气药类，其性味甘平，有润肺、止咳、补五脏、治虚损的功效，现在药理研究，红枣有增强体能，加张肌力的功效。红枣的含糖量高因而产生热量大，另含有丰富的蛋白质，脂肪及多种维他命，尤其所含的维他命c量，几乎是众水果之冠。最特别的是红枣含有环磷酸腺甘，能扩张血管，加强肌力的功效，增强心肌收缩力。红枣还有镇定作用。使用方法 1.生食：开袋即食，充分享受和田御枣的甘甜醇厚。

2.煮粥：

熬制小米粥、糯米粥、八宝粥、红枣菊花粥、百合红枣粥、薏米红枣粥等各种粥品，与不同的食材搭配还能起到不同的养生奇效。

3.熬汤：

汤，是中医学最常用的剂型，古称汤液，现称汤剂，民间则叫作汤药。食疗上说的汤，是指用少量食物或适量中药，放较多量的水，烹制成汤多料少的一类汤菜。使用和田御枣熬汤，在汤品熬好之后将枣一并吃下即可。

4.其它食用方法：

可用来制作枣泥、红枣核桃酥、补中益气红枣糕、白鸽红枣饭，红枣布丁等美食。

营养价值：

和田玉枣的营养和保健价值极高。它含蛋白质、脂肪、糖类、纤维素；红枣营养十分丰富。维生素c含量在水果中名列前茅，每百克含量达0.1-0.6克，比苹果、桃子等高100倍左右<sup>24</sup>，维生素p的含量也是百果之冠，人们赞大枣是“天然的维生素丸”。人们历来就把红枣视为极佳的滋补品。红枣不但是美味果品，还是滋补良药，有强筋壮骨、补血行气、滋润润颜之功效。

产品功效：

补气药类，其性味甘平，有润肺、止咳、补五脏、治虚损的功效，现在药理研究，红枣有增强体能，加张肌力的功效。红枣的含糖量高因而产生热量大，另含有丰富的蛋白质，脂肪及多种维他命，尤其所含的维他命c量，几乎是众水果之冠。最特别的是红枣含有环磷酸腺甘，能扩张血管，加强肌力的功效，增强心肌收缩力。红枣还有镇定作用。