

峨眉山苦笋(竹笋) 苦笋

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 峨眉山苦笋(竹笋) 苦笋 |
| 公司名称 | 峨眉山市金贵天然食品罐头厂 |
| 价格 | 40.00/件 |
| 规格参数 | 原料:苦笋 产品产地:峨眉山 新奇创意项目:报名 |
| 公司地址 | 中国 四川 峨眉山市 四川省峨眉山市罗目镇雷村3组15号 |
| 联系电话 | 86 0833 5320165 13980268889 |

产品详情

原料：苦笋
品种：鞭笋

产品产地：峨眉山

新奇创意项目：报名

苦笋又名甘笋、凉笋，笋含丰富的纤维素，能促进肠蠕动，从而缩短胆固醇、脂肪等物质在体内的停留时间。

在青翠挺拔的竹海中，一颗颗鲜嫩的苦竹笋破土而出，这些就是被誉为仙山珍品、笋中之王的特色苦竹笋。峨眉山竹笋品种很多，有鲜笋、盐渍笋等，最出名的就有苦笋。苦笋是峨眉山的名特产之一，有“山珍”之美名。峨眉山苦笋具有甜脆、味纯、富含多种维生素等特点和清肝利胆之功效。在其生长过程中病虫害少，需肥不多，无须施用化肥、农药，纯属天然绿色食品。苦笋外形美观，口感脆嫩，风味独特，是许多美味佳肴的上选原料；其烹调后仍保留一定的苦味，初尝者刚入口可能略皱眉头，待下咽后只觉一股甘爽清凉之气自腹中上升，顿感回肠荡气，苦尽甘来，那回味让你吃一次，还想再吃第二次。

本产品所用苦笋，采自海拔2800米以上的峨嵋仙山竹林群带,系纯野生竹笋。产品原料从生产到加工都经过严格选料,并经十几道传统工艺精制而成.炖、烫、烧、火锅、凉拌均可，还可以随意合菜，若用之与鸡、鸭炖汤，口感清香，更有补中益气之功效。香甜、脆嫩、不浑汤、煮不老，系

峨嵋山独特风味。其特有的粗纤维、丰富的微量元素以及多种维生素和氨基酸，无污染的生长环境等已使其被认为是最佳的绿色食品，已被不少人认为是餐餐必备，天天必食的蔬菜之一。大文诗家苏东坡所赞：“好竹连山觅笋香，饱食不嫌溪竹瘦。”之美名。其味道鲜美，用以烧炖鸡鸭更佳，并具有下火祛热之功效。李时珍《本草纲目》载“苦笋味苦甘寒，主治不睡、去面目及舌上热黄，消渴明目，解酒毒、除热气、益气力、利尿、下气化氮，理风热脚气，治出汗后伤风失音”可见苦笋是医食俱佳的珍稀竹笋。

本产品所用苦笋，采自海拔2800米以上的峨嵋仙山竹林群带,系纯野生竹笋。产品原料从生产到加工都经过严格选料,并经十几道传统工艺精制而成.炖、烫、烧、火锅、凉拌均可，还可以随意合菜，若用之与鸡、鸭炖汤，口感清香，更有补中益气之功效。香甜、脆嫩、不浑汤、煮不老，系峨嵋山独特风味。其特有的粗纤维、丰富的微量元素以及多种维生素和氨基酸，无污染的生长环境等已使其被认为是最佳的绿色食品，已被不少人认为是餐餐必备，天天必食的蔬菜之一。大文诗家苏东坡所赞：“好竹连山觅笋香，饱食不嫌溪竹瘦。”之美名。其味道鲜美，用以烧炖鸡鸭更佳，并具有下火祛热之功效。李时珍《本草纲目》载“苦笋味苦甘寒，主治不睡、去面目及舌上热黄，消渴明目，解酒毒、除热气、益气力、利尿、下气化氮，理风热脚气，治出汗后伤风失音”可见苦笋是医食俱佳的珍稀竹笋。

我厂有竹笋原料及加工半成品供应，量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！

我厂有竹笋原料及加工半成品供应，量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！

我厂有竹笋原料及加工半成品供应，量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！

我厂有竹笋原料及加工半成品供应，量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！量大从优！