

元宝糖云南红糖/有机红糖/傣族土制红糖/补血

产品名称	元宝糖云南红糖/有机红糖/傣族土制红糖/补血
公司名称	沈阳春
价格	16.00/个
规格参数	品牌:周新吃 产品类别:果脯 售卖方式:包装
公司地址	中国 云南 昆明市 云南省昆明市丰宁路22号 QQ:82083000
联系电话	86 0871 8256589

产品详情

品牌：周新吃

商品条形码：65798

等级：AAAA

保质期：365（天）

储藏方法：通风避光避免潮湿

产品标准号：89798

产品类别：果脯

地方风味：其他风味

净重：1000克（g）

生产日期：2010

原料与配料：甘蔗糖

特产：是

售卖方式：包装

加工工艺：糖渍类

原产地：昆明

生产厂家：周新吃

卫生许可证：QS0988979

傣家土法制作的红糖也叫粗糖，是没有经过高度精炼的，直接用高原甘蔗榨汁熬制，农家人把它制成碗状。

这款红糖颜色更柔和，营养价值更高，比深红色的更好，它的营养价值国白糖、砂糖数倍。

富含多种矿物质、维生素和微量元素，是女性保健食品，最适宜虚寒性痛经的女性以及妇女产后服食。更具有独特的美容功效。

居家必备、mm需要，儿童及贫血者更适用，孕妇更是少不了，！！

云南边境德宏州傣族盛产高原甘蔗，傣家人习惯自己熬制红糖，听比郎（傣话妇女）讲，他们自制红糖饼是傣家人生活必需品，用于补身子、养颜特别有效；补血，暖胃，散寒功效显著！

土制红糖的好处

在于“温而补之、温而通之、温而散之”，也就是我们俗称的温补。中气不足、食欲不振、营养不良的儿童，平日可适量饮用红糖水。受寒腹痛、经期易感冒的妇女，可用红糖姜汤祛寒。老年体弱，大病初愈者，红糖亦有极佳的疗虚进补作用，适量吃些红糖，能散瘀活血、利肠通便、缓肝明目。

我国的民族习惯，主张妇女产后吃些红糖，认为有补血活血的作用，在受寒腹痛时，也常用红糖姜汤来祛寒。

我国的民族习惯，主张妇女产后吃些红糖，认为有补血活血的作用，在受寒腹痛时，也常用红糖姜汤来祛寒。

在于“温而补之、温而通之、温而散之”，也就是我们俗称的温补。中气不足、食欲不振、营养不良的孩童，平日可适量饮用红糖水。受寒腹痛、经期易感冒的妇女，可用红糖姜汤祛寒。老年体弱，大病初愈者，红糖亦有极佳的疗虚进补作用，适量吃些红糖，能散瘀活血、利肠通便、缓肝明目。

土制红糖的好处

云南边境德宏州傣族盛产高原甘蔗，傣家人习惯自己熬制红糖，听比郎（傣话妇女）讲，他们自制红糖饼是傣家人生活必需品，用于补身子、养颜特别有效；补血，暖胃，散寒功效显著！

居家必备、mm需要，儿童及贫血者更适用，孕妇更是少不了，！！

富含多种矿物质、维生素和微量元素，是女性保健食品，最适宜虚寒性痛经的女性以及妇女产后服食。更具有独特的美容功效。

这款红糖颜色更柔和，营养价值更高，比深红色的更好，它的营养价值是白糖、砂糖数倍。

傣家土法制作的红糖也叫粗糖，是没有经过高度精炼的，直接用高原甘蔗榨汁熬制，农家人把它制成碗状。