

竹笋 方竹笋 南川 重庆特产 天然产品

产品名称	竹笋 方竹笋 南川 重庆特产 天然产品
公司名称	洪瑶瑶（个体经营）
价格	38.00/包
规格参数	净含量:400克 原料:竹笋 含膳食纤维:80（%）
公司地址	中国 重庆市沙坪坝区 重庆市大学城虎溪正街251号10栋315
联系电话	86 023 86806743 13648436609

产品详情

净含量	400克	原料	竹笋
含膳食纤维	80（%）	产品产地	重庆金佛山
蛋白质含量	5（%）	新奇创意项目	报名
脂肪含量	0.3（%）		

方竹笋

产品简介：享有山之珍之称的金佛山方竹笋生长于国家风景名胜区，自然保护区之一的金佛山上，以其独有的特性享誉海内外，堪称“世界一绝，中国独有”其特点是：

- 1、产地独特—世界上又竹子1000多种，但方竹笋为中国独有，其面积万亩方竹生长于中国三峡库区南川市的金佛山上，方竹笋年出土量近1000吨。
- 2、外观形态独特—方竹和方竹笋外观似方非方，似圆非圆，有四个椭圆形的菱角。
- 3、生长季节独特—一般竹笋为“雨后春笋”而金佛山的方竹笋是“雨后秋笋”。
- 4、品质独特—同其它竹笋比较，方竹笋肉质丰厚，纤维细腻、化渣、口感好。
- 5、食品价值独特—方竹笋含有十多种氨基酸和人体不能合成的八种必需氨基酸，其水解氨基酸总量高达3.38%，比其它方竹笋的平均值2.31%高30%左右，被有关专家和现代人称之为“人类肠道清洁工”、“铁扫帚”、“肠道卫士”，纯属天然野生食品。

干方竹笋系列产品以其好的内在质量行销国内外四十多个大中城市。

食用方法：将干笋用烧开的清水或淘米水浸泡12小时以上，冷水浸泡24小时以上，用清水反复洗净，直

到水清无杂质。根据需要切成节、块、丝、片等，用清水多次漂洗后用火煮熟，可与禽畜肉和排骨红烧、清炖，也可凉拌、烫火锅，味道清香、脆嫩、无油腻感，长煮不烂渣，久食不厌。