

# 玉灵膏贴牌OEM企业 西洋参龙眼肉蒸制

产品名称	玉灵膏贴牌OEM企业 西洋参龙眼肉蒸制
公司名称	辽宁同源健康产业有限公司
价格	15.00/瓶
规格参数	规格:100g/罐 厂家地址:吉林省 包装:盒装、袋装、可定制
公司地址	辽宁省本溪市桓仁满族自治县桓仁镇松花江街54号
联系电话	15844508851 15844508851

## 产品详情

### 西洋参玉灵膏的典故

王孟英介绍玉灵膏的做法时强调，每每于饭锅上蒸之，蒸到百次，后人估算合计下来差不多是如今的六十小时耗时如此之久，自然有他的道理，按照古法蒸够时间的玉灵膏浓郁苦香，色泽黑亮，极宜消化吸收，所以，称之为代参膏。

### 西洋参玉灵膏的制作方法

1 将龙眼肉洗干净，和西洋参粉按照10:1比例搅拌均匀，置于炖盅。

2 放入锅中隔水蒸，建议蒸制40小时，达到这个时间的龙眼肉之热性得以消散，膏方平和。

3 食用方法:每日早晚挖一小勺玉灵膏放入杯中，开水冲调食用。

"西洋参与龙眼肉配伍，温而不燥，凉而不寒，是药食两用的滋补上品。

我厂西洋参玉灵膏的优势：

1、我企业加工的玉灵膏，主要以西洋参为原料，是古方西洋参玉灵膏，拥有正规SC食品级西洋参玉灵膏生产标准。

(1) 多种原料熬制：龙眼肉、西洋参、阿胶、茯苓、玉竹、黑芝麻、椴树蜜等。

(2) 产品中添加的龙眼肉为补益佳果，现代研究发现它含有葡萄糖、蔗糖、蛋白质、脂肪及各种维生素，营养十分丰富，非常受广大女性青睐。

(3) 西洋参含有多种人参皂甙，为阴虚体质者所宜，《医学衷中参西录》说：它性凉而补，凡欲用人参而不受人参之温补者，皆可以此代之。

(4) 龙眼肉与西洋参配伍，温而不燥，凉而不寒，是药食两用的滋补上品。

(5) 我厂是专业代工生产企业，合作超3000客户，生产超万款产品，可小批量生产，免费打样，低价代工！

(6) 让利客户，高性价比，助合作伙伴成功做市场，免费为您量身设计方案

### 玉灵膏中西洋参与人参的区别

传统玉灵膏都是桂圆加西洋参，主要就是考虑到西洋参性甘寒与性温的桂圆在一起甘温与甘寒相济，人吃了才不会上火，如果改成人参，两种温热属性的在一起，虚不受补的人吃了起不到好作用，反而还会上火。

手工古法熬膏与自动法加工结合，严格遵循古法熬膏工艺，经过多道工序，全透明生产车间，24小时全程可视监控，12项质检标准，8S质量管理体系，

### OEM合作方式：

- 1、客户自带品牌并提供包装材料，其余由我方提供；
- 2、客户自带品牌、包装材料和产品配方，我方提供原料及产品加工；
- 3、我方为客户从注册品牌到产品加工提供一站式服务；
- 4、我方直接出售产品的配方，每次生产收取加工费用；
- 5、其他方式，均可协商。

选择我们将为您贴牌加工OEM产品、创造个人品牌奇迹、帮您成为行业精英，

我们24小时在线，欢迎随时来电咨询，我们会以热情的真诚的用心的服务，为您的事业增添助力！