

# 禽蛋

产品名称	禽蛋
公司名称	河北同一家禽业养殖场
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市清河县工业开发区
联系电话	86-03195398020 13784939152

## 产品详情

禽蛋被誉为动物之人参。鸽子蛋具有嫩肤、美白的功效。可以有效的预防并祛除青春痘、黄褐斑等皮肤问题。鸽蛋含有优质的蛋白质、磷脂、铁、钙、维生素A、维生素B1、维生素D等营养成分，亦有改善皮肤细胞活性、皮肤中弹力纤维性，增加颜面部红润（改善血液循环、增加血色素）等功能。已有很多人试用过这个方法，并有了很明显的效果。宝宝吃了可以提高免疫力,更聪明。对于孕妇和产后的妈妈是极好的补品,还能促进伤口的愈合减轻长伤口的疼痛.现在很多小宝宝和妈妈都吃这个！中医学认为，鸽蛋味甘、咸，性平，具有补肝肾、益精气、丰肌肤诸功效。据中国医学科学院卫生研究所资料表明，鸽蛋含有几种氨基酸和人体必需的8种各类维生素。是高蛋白低脂肪的珍品。对皮肤好，小朋友也可以补脑，身体不好的人也可以吃，对生完小孩的妈妈特别的好，鸽子肉跟鸽子蛋是紧盆骨的！李时珍《本草纲目》和传统药书称：能调精益气，滋阴补阳。增强人体的免疫和造血功能，对手术后的伤口愈合，产妇产后的恢复和调理，儿童的发育成长更具功效。是老少皆宜的药膳。白鸽蛋不同一般的禽蛋，营养价值较高，产品更显得珍贵，是馈赠亲友高级礼品，老少皆宜营养食品，酒席宴上美味珍品，属于绿色高档的美容美颜和保健的食品。在大中城市，逐渐为人们所青睐，尤其是温州市区和瑞安、乐清、平阳等地，已被作为新一代的佳肴，与消费市场上人工生产的营养品相比，有不可替代的优势。其食用方法：婴儿可用鲜鸽蛋调八米粉羹为米糊食之；老人和成年人可煮着吃、或冲牛奶调羹汤吃等；酒宴上可煮熟脱壳与其它山珍海味同吃、同烧鱼翅等作为高档菜肴。保鲜法：春冬之季保鲜期为15天。秋夏之季可置冰箱4-8摄氏度，保鲜期一个月.鸽子蛋不仅口感好，而且富含高蛋白、丰富的维生素等多种营养成分，长期食用能增强皮肤弹性,改善血液循环。别看鸽子蛋个头小，可买它一个的价格能买到一斤鸡蛋。在我国南方发达地区及香港南韩，东南亚等都流行吃鸽蛋，是继吃乳鸽之后又一兴起的鸽子产品。无论在哪里它的价格都不菲，这也是有它的本身特点所决定的，在不孵化的情况下，母鸽五六天才会下一个蛋，而鸽子吃的土五谷杂粮，还有由多种微量元素配制的保健砂，更显得鸽蛋是鸽子的苦练的精华所在。鸽蛋蛋清非常细嫩，筋道十足，蛋黄颜色鲜艳。总之鸽蛋是蛋中珍品，原来越被生活水平日益提高的中国人所接受本公司大量销售鸽子蛋，鹅蛋，鸭蛋，鹌鹑蛋，肉鸽等。