

新货上市 有机食品 连山壮瑶家香地禾糯/香糯

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 新货上市 有机食品 连山壮瑶家香地禾糯/香糯 |
| 公司名称 | 巫松鉴 |
| 价格 | 125.00/箱 |
| 规格参数 | 品牌:地禾糯 净重:5 (kg) 保质期:18 (个月) |
| 公司地址 | 中国 广东 清远市 广东省清远市连山县 |
| 联系电话 | 86 0763 8718091 13539428825 |

产品详情

| | | | |
|------|-----------|------|----------|
| 品牌 | 地禾糯 | 净重 | 5 (kg) |
| 保质期 | 18 (个月) | 水分含量 | 0 (%) |
| 原产地 | 广东 | 生产厂家 | 广东连山 |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 是 |

壮瑶家香——地禾糯 电话查询4008095315网站查询www.ofcc.org.cn 商品身份码 商品防伪码

地禾糯（又称香糯），产自于被喻为“岭南屋脊”的连山壮族瑶族自治县，是瑶族同胞采用传统耕作方法在高山上种植的旱地作物，是连山瑶山特产。清代乾隆巡视江南时，品尝到瑶山地禾糯后，曾指定为上等贡品，地禾糯以其糯性好，香度浓，药用价值高和食用方法方便驰名。该公司生产的壮瑶家香地禾糯，采用先进的加工工艺，最大限度地保留了其所含的营养成份及膳食纤维，它含有人体必需的氨基酸、矿物质和多种维生素。地禾糯既可用于酿造米酒、黄酒（甜酒），又可与黑枣、红枣、元肉等补品煮粥或直接煮饭食用，对提气补血，滋阴补肾，健身养颜有特别功效，是老少咸宜延年益寿之健康食品。

米质：糯性，有明显香味，加工或蒸煮时更香气四溢，胚乳乳白色。据农业部稻米及制品监督检测中心测定，糙米率84.4%，整精米率74.2%，粒长4.8毫米，长宽比1.6，碱消值7，胶稠度100，直链淀粉含量0.4%，蛋白质7.9%，达优质米2级。

推荐食用方法：

可用于酿造米酒、黄酒（甜酒），又可与黑枣、红枣、元肉等补品煮粥或直接煮饭食用

壮瑶家香——地禾糯

地禾糯（又称香糯），产自于被喻为“岭南屋脊”的连山壮族瑶族自治县，是瑶族同胞采用传统耕作方法在高山上种植的旱地作物，是连山瑶山特产。清代乾隆巡视江南时，品尝到瑶山地禾糯后，曾指定为上等贡品，地禾糯以其糯性好，香度浓，药用价值高和食用方法方便驰名。该公司生产的壮瑶家香地禾

糯，采用先进的加工工艺，最大限度地保留了其所含的营养成份及膳食纤维，它含有人体必需的氨基酸、矿物质和多种维生素。地禾糯既可用于酿造米酒、黄酒（甜酒），又可与黑枣、红枣、元肉等补品煮粥或直接煮饭食用，对提气补血，滋阴补肾，健身养颜有特别功效，是老少咸宜延年益寿之健康食品。

米质：糯性，有明显香味，加工或蒸煮时更香气四溢，胚乳乳白色。据农业部稻米及制品监督检测中心测定，糙米率84.4%，整精米率74.2%，粒长4.8毫米，长宽比1.6，碱消值7，胶稠度100，直链淀粉含量0.4%，蛋白质7.9%，达优质米2级。

推荐食用方法：

可用于酿造米酒、黄酒（甜酒），又可与黑枣、红枣、元肉等补品煮粥或直接煮饭食用