泰山板栗 板栗苗 养生之道 营养丰富 泰山板栗苗

产品名称	泰山板栗 板栗苗 养生之道 营养丰富 泰山板栗苗
公司名称	泰安高新区兆雷绿化苗木中心
价格	10.00/千克
规格参数	等级:特级 杂质≤:0.5（%） 种类:菜栗种
公司地址	泰安开发区北集坡镇泉上村
联系电话	86 0538 13468037168 13468037168

产品详情

等级：特级　　杂质≤：0.5（%）　　种类：菜栗种
水分≤：48.0（%）　　品种：泰山板栗　　产地/厂家：泰山
不完善率≤：2.0（%）

泰山板栗又名明栗，日本称“ 泰山甘栗 ”。主产于泰山及徂徕山，品种有泰山薄壳、茧棚、红栗、无花、宋早生等。果实大小均匀，壳薄，内衣皮易剥，色泽光亮，肉质细，水分少，糯性大，香甜可口。泰山地区栽培板栗，已有500 多年的历史，早在明清时期就定为“ 贡品 ”，民国以来，蜚声国际市场，被誉为“ 泰山甘栗 ”。糖炒栗、栗子糕、栗子饼和栗子炖鸡等，风味独特，很受消费者的欢迎。

每100克含维生素a0.24克、维生素b10.19克、维生素b20.13毫克、维生素c1.2克，含有机酸1.1克、尼克酸1.2毫克、蛋白质4.8克、糖4.4克、脂肪1.5克、粗纤维1.2克、钙15毫克、磷81毫克、钾1.7毫克、热量209千卡，是上等的营养健身补品，生食、煮食、炒食均可。

泰山板栗

板栗属壳斗科落叶乔木，栗子营养价值很高，甘甜芳香，含淀粉51-60%，蛋白质5.7-10.7%，脂肪2-7.4%，维生素a、b1、b2、c及钙、磷、钾等矿物质，普遍用于食品加工，烹调宴席和副食。栗子生食、炒食皆宜，也是一种营养丰富的绿色食品。

泰山板栗营养丰富，味道甘美，含淀粉48.6-51.4%，糖19.7-22.1%，蛋白质9.2-9.8%，脂肪3.2-3.5%，以及各种维生素、脂肪酸、酶等，是干果中的上品，高级的木本粮食，生食、炒食、蒸饼、做菜无不相宜。《本草纲目》中说，栗子“ 熟者可食，干者可脯；丰俭可以济时，疾苦可以佐药；辅助粮食，以养民生。 ”板栗还有重要的药用价值，历代医学家认为，栗果可以开脾补肝，强身壮体，主治反胃、泄泻、吐血、便血等症，早晚各食六、七粒栗果，对腰腿病有一定疗效。泰山明栗是板栗中的上品，坚果均匀

，颜色鲜艳有光泽，含糖高、味甘美、有糯性、壳薄、内衣皮易剥落，适于糖炒。泰安糖炒栗子和栗子是招待宾客的美味佳肴。泰安市现有板栗面积32万亩，结果面积24万亩，产量4000多万公斤。泰山明栗质量好，营养价值高，成为内外销的抢手货和馈赠亲朋的佳品。

泰山黄棚板栗

坚果近圆形，是山东省果树研究所历经5年选育的板栗新品种，2004年通过山东省农科院林业厅验收，其颜色油黑透亮，果肉呈黄色，含淀粉57.35%，含糖27.25%，含蛋白质7.67%，含脂肪1.78%，特别耐储藏，其感观与内在质量称之为栗中之极品。

泰山油光板栗

来源于泰山，独特的地理位置及环境气候培育出的板栗果实表皮光亮，呈黑褐色或红褐色，子粒均匀，比重大、水分低、矿物质含量多，富含热能、蛋白质、脂肪、微量元素、糖份、纤维素等，其品质为我国乃至全世界各地食用栗之冠，且风味隽美，香甜可口，深得各国消费者称赞。

泰安薄壳板栗

坚果近圆形，底座甚小，平均单果重近10g，果皮棕红色或深褐色，光泽特亮，大小整齐，充实饱满，果皮薄，易剥离。

泰山板栗

栗肉细糯香甜，含水量44．5%，含糖19%，淀粉66．4%，脂肪3．0%，蛋白质10．5%，品质甚优，商品价值大。极耐贮藏。广西植物研究所1974—1975年进行的耐藏性试验表明，在全国诸多板栗品种中泰安薄壳耐藏性居首位。

泰山石丰板栗

中型果，每500g55粒，明栗，坚果红褐色，苞、果整齐。丰产性强，每平方米树冠产栗500g。结果母枝长，棕色，阳面微红，叶下垂，刺苞椭圆形，针刺密而短，出实率42%-49%。

泰山海丰板栗

叶呈船形，叶缘略上卷，枝条微红，树体开张而略矮化，树冠呈圆头形。总苞椭圆形，针刺较稀，中长而硬，苞皮较薄；平均每苞坚果2.5个左右。坚果椭圆形，中小型，重8.8g，每500g55粒，果皮红棕色。

泰山红光板栗

坚果平均重15克，果皮红褐色、油亮美观，果肉质糯性，细腻香甜。含水率为30%，含糖率18.8%，蛋白质9%，适于炒食，耐贮藏果实成熟期8月上旬。