

金龙鱼葵花籽油价 非转基因油批发

产品名称	金龙鱼葵花籽油价 非转基因油批发
公司名称	武汉皓晟商贸有限公司
价格	82.00/瓶
规格参数	
公司地址	中国 湖北 武汉市武昌区 白沙洲特1号沙鸥工业园内
联系电话	86-02789901104 13387645836

产品详情

本店商品，买百包邮！详情来电咨询：18971392780此宝贝一件是不包邮的，武汉快递费6元送到。4瓶为一箱，武汉免运费。外地用户请联系我们后再拍宝贝！

葵花油凭据高含量亚油酸成分成为健康食用油的代表，以其独特的产品功能，广泛接受的口感和积极向上感性认知（阳光、活力）长久占据世界三大主流油种之一。金龙鱼葵花油的推广正寓意着金龙鱼品牌致力引领社会走向健康生活的决心与态度。葵花籽油是非转基因的油品。花籽是坚果类食品。坚果，有益大脑和视力发育。而葵花籽油正是提取了葵花籽的精华。

商品名称：金龙鱼葵花籽油

品牌：金龙鱼

规格：(重量)5l

包装：桶

原产地：中国大陆

保质期：540天

储藏方法：存放于阴凉干爽处，避免阳光直射

商品形态： 固态

食用方法： 开启即食

成分：

商品特色product

精选产自内蒙古、新疆的100%纯葵花籽油；由「轻爽&清爽」独创工艺精制而成，油烟味少，轻松烧制松脆爽口菜肴。含天然维生素e；富含亚油酸并无胆固醇，对减少少冠心病的发生起到很好的作用。

金龙鱼强势出击的健康食用油。葵花油凭据高含量亚油酸成分成为健康食用油的代表，以其独特的产品功能，广泛接受的口感和积极向上感性认知（阳光、活力）长久占据世界三大主流油种之一。金龙鱼葵花油的推广正寓意着金龙鱼品牌致力引领社会走向健康生活的决心与态度

吃葵花籽油的四大理由

很多人以为吃素或多吃蔬菜水果才能“清血”，事实上，只要懂得如何吃，即使是大鱼大肉也能吃得很健康，血流很顺畅。最新研究报告指出，除了尽量选用水煮清蒸的烹调方式外，选对“调理油”也是很重要的。美国食品药品监督管理局、国际心脏病协会等多个官方机构以权威的研究结论推荐葵花籽油；欧美等发达国家大部分的家庭都选用葵花籽油；美国心脏医学会出版的期刊“循环”最新研究报告指出，地中海式饮食对预防心脏病有极大的帮助。橄榄油、葵花籽油、花生、醋梨、鱼、五谷杂粮等食物都是不饱和脂肪酸的最佳摄取来源。另一个观念则是：“健康的油”能够让人体更有效地吸收脂溶性维生素，如维他命a、维他命d、维他命e、维他命k等。对肝脏、视力、皮肤、免疫等功能来说，都是非常重要的。更重要的是，不饱和脂肪酸的油脂，不但能够让血液不黏稠、使得血流顺畅之外，还能够有助于降低人体胆固醇。对糖尿病患者来说，选对食用油，就是控制病情的好帮手。

一、富含亚油酸

葵花籽富含人体必需的不饱和脂肪酸“亚油酸”，含量高达58%-69%，在人体中起到清道夫的作用，能清除体内的“垃圾”；少年儿童经常食用，有助于生长发育，健脑益智；孕妇经常食用，有利于胎儿发育和增长率加母乳，并对“孕期糖尿病”的治疗起辅助作用；中老年人经常食用，有助于降低胆固醇、高血压、高脂和有助于防治心脑血管疾病、糖尿病等“富贵症”。

二、葵花籽油富含维生素e

ve主要有四种，即 α -、 β -、 γ -和 δ -，尤其是有青春美容素之美称最具生物活性的维生素 α -具有很好的抗氧化功能，长期使用可以延缓衰老，使肌肤润泽有弹性，达到由外到内的自然美容效果；葵花籽的ve含量达720mg / kg，而ve β -的含量为310mg / kg，是粟米油的3.5倍(粟米油的ve β -含量为90mg / kg)。通常500克葵花籽油的营养价值相当于2公斤普通色拉油。

三、不含芥酸、不含胆固醇、不含黄曲霉素

菜籽油含有44%的芥酸，对人体不利，葵花籽油约无芥酸；食用含有胆固醇的食物，会升高血浆胆固醇，对人体不利，优质葵花籽油绝无胆固醇。黄曲霉素易生长在花生、粟米的胚芽里，是致癌物质，优质葵花籽油无黄曲霉素。工艺独特、质量保证采用先进独特的生产工艺，保留了葵花籽原有的营养成份；具有清淡、开胃、润肺、补虚、美容、降血脂等功效。

四、葵香淡雅自然爽口

优质葵花籽油澄清透明、色泽浅淡，拌、炒、煎、炸均宜，葵香淡雅，自然爽口，色味诱人，不油腻，

口感特佳。极少油烟经aom质安性测试显示，葵花籽油在110摄氏度的高温下，油质可保持25小时不变，而一般的油类只能保持3至6小时。

可见，葵花籽油是耐高温炒炸的理想食用油。食用油的油脂是不溶于水的疏水性物质，来源于植物、水生动物和陆地动物等。

通常，植物油比水生动物油好，水生动物油又比陆地动物油对人体有利，历为植物油以不饱和脂肪酸为主，动物油以饱和脂肪酸为主，而不饱和脂肪酸能降低血脂，对健康极为有利，饱和脂肪酸会升高血浆胆固醇，对人体的健康不利，这也是医生、营养学家向人们推荐植物油的原因。葵花籽油是植物油中的佼佼者，其不饱和脂肪酸的含量高达90%。

武汉皓晟商贸有限公司. 位于湖北武汉市武昌区，主营食用油大米等。公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！主要经销 中粮集团“大烹”长江沙鸥植物油厂“沙鸥”。 武汉餐饮食用油批发价格 武汉一级大豆油批发价格 武汉四级菜籽油批发价格 武汉东北大米批发价格 武汉泰国香米批发价格欢迎来电咨询。

联系人：400-9923-488 周经理 qq：2762313720
联系电话：13387645836 13296535038/027-89901104
传真：027-88120193
公司官网： http://www.hshn88.com.com/

健康小叮咛：一般家里的厨房中，建议至少准备三种油：第一种油品：用来低温烹调用的油品，如凉拌、水炒。我们可以用含较多“单不饱和脂肪酸”的食用油（如芥花油、橄榄油、或苦茶油）。第二种油品：用来煎、炒食物的油品，如煎鱼、煎蛋、炒肉等。我们可以用含“多不饱和脂肪酸”的食用油（如芝麻油、玉米油、大豆油、葵花油、葡萄籽油、红花籽油等）。第三种油品：用来高温油炸的油品，如炸鸡排、炸薯条等。这种油品我们需要选用饱和度高，而且发烟点也高的油脂，如棕榈油、椰子油等。

提示：
厨房不要一瓶油用到底，要依据烹调食物的温度选用。千万不要等油脂在锅中冒烟，再放入食物烹煮。

服务承诺：

本网站所售产品均为厂商正品，如有任何问题可与我们客服人员联系，我们会在第一时间跟您沟通处理

。我们将争取以最低的价格、最优的服务来满足您最大的需求。

温馨提示：

由于部分商品包装更换较为频繁，因此您收到的货品有可能与图片不完全一致，请您以收到的商品实物为准，同时我们会尽量做到及时更新，由此给您带来不便请多多谅解，谢谢！具体价格面议/电议!

根据国家相关法律规定，食品、烟酒属于特殊商品，一旦售出，非质量问题，恕概不退换，请见谅！

支持支付宝 支持混批，[10000]元以上起批

总量达100000元即可发货!