

老家富硒石磨面粉，营养纯生态产地批发

产品名称	老家富硒石磨面粉，营养纯生态产地批发
公司名称	青岛星火科技农业生产专业合作社
价格	68.00/箱
规格参数	品牌:富硒石墨面粉 净重:5 (kg) 保质期:180 (天)
公司地址	中国 山东 平度市 平度市苏州路
联系电话	86 0532 87361001 15953212509

产品详情

品牌	富硒石墨面粉	净重	5 (kg)
保质期	180 (天)	原产地	山东

石磨面粉，就是用传统石磨【石磨转速16-20转/分】加工出来没有任何添加剂的面粉。低速研磨，低温加工，不会破坏小麦中的营养物质，因此石磨面粉最大程度地保留了小麦中的蛋白质、面筋质、胡萝卜素、碳水化合物、钙、磷、铁、维生素b1、b2等各种营养物质，特别是石磨面粉中的胡萝卜素和维生素e是其它面粉的18倍。它的低速研磨特点又保持了面粉的分子结构，无需任何添加剂，在煮面的时候，石磨面粉的面汤颜色呈淡黄色，而其它含有添加剂的面粉面汤颜色呈白色。因此，石磨面粉保留了小麦的原汁原味，用石磨面粉制作的各种面食口感柔韧、麦香浓郁、营养价值更高，是真正天然绿色的健康食品！

而传统石磨则是由上下两个经过千锤百炼、钎削斧刻的圆石做成，两扇都是具有一定厚度的大石块纯手工所雕凿成扁圆柱形，在两扇圆盘凿出一道道斜纹，叫磨齿。石磨磨齿制作是一项专业性很强的复杂技术,其合理、自然、科学的设计特征,必须要手工调制，它的角度、尺寸、间隙是一切现代化工具不可替代的！

上面的磨盘还凿上孔，与下盘咬合，固定在一个架座上，且下扇中间有一短而立轴，用铁制成，上扇中间有一个相应的空套，两扇相合，下扇固定，上扇才能绕轴逆向转动。同时，两扇的接触面有一个空腔，叫作“磨膛”。膛的外周还有此起彼伏的磨齿，上磨还留有磨眼，磨东西的时候，谷物通过磨眼流入磨膛，均匀地分布在四周，被磨成粉末，从夹缝中流到磨盘上。石磨的上扇在作旋转运动，其磨齿与下扇的磨齿相互间咬合以及相错，而形成很微小的升降运动，于是上下扇之间便出现了瞬息的齿隙，使加工的粮食通过上扇的孔道不断进入磨齿。低速研磨，低温加工，营养成分不被损害，石磨和粮食作物自然摩擦，石磨含有的矿物质与粮食作物营养元素天然混合，融为一体，纯正原味，绿色天然，延年益寿，营养健康。