

进口俄罗斯罐头俄罗斯鹅肝酱欧洲法式 鹅肝酱

产品名称	进口俄罗斯罐头俄罗斯鹅肝酱欧洲法式 鹅肝酱
公司名称	黑河市瑞丰进出口有限公司
价格	13.00/盒
规格参数	产品类别:肉罐头 是否进口:是 有无中文标签:有
公司地址	黑龙江省黑河市爱辉区林业局职工集资1号楼（中央东大街75号门市）
联系电话	18045676767

产品详情

电话：13846333022

法国和俄罗斯是公认的美食天堂，鹅肝就是最让人惊叹的美食之一

鹅肝是一道美味，做法也随着烹饪潮流而不断变化。想吃有中国口味的鹅肝，那就去“长安壹号” (made in china)吧，尝尝他们独创的先煎再裹茴香粉和芫荽子就着芝麻饼、洋李泥酸辣酱和葱丝吃的鹅肝吧，很有北京烤鸭的风味。阿丽雅(aria)尝试用现代手法演绎传统法国餐厅美食，用鹅肝和块菌配上要樱桃、索泰尔纳酒冻和奶油蛋卷片，也毫不逊色。提醒一句：要尝鹅肝可不便宜，但那么一点点也够你享用一阵子了。另外，我们也不必担心鹅肝对心血管健康有什么影响。据制作鹅肝的人说，鹅肝里含量较高的是不饱和脂肪(也就是好的脂肪)，据说对心脏也有好处。当然，一切都要适可而止。

据专家证实，一般鹅肝中只含脂肪2%~3%，而肥鹅肝脂肪含量可高达60%左右，但肥鹅肝以不饱和脂肪为主，易为人体所吸收利用，并且食后不会发胖，还可降低人体血液中的胆固醇含量，而且其隐含人体生命不可缺少的卵磷脂比正常鹅肝增加了3倍。肥鹅肝还富含油脂甘味的“谷氨酸”，故加热时有一股特别诱人的香味，此种香味是难以言表的，只有身在其中才可知其美妙所在，且在加热至35 的时候，其脂肪即开始融化，亦是接近人体体温的温度，故有入口即化之感觉。鹅肝知识介绍：鹅肝为鸭科动物鹅的肝脏。因其分丰富的营养和特殊功效，使得鹅肝成为补血养生的最佳食物。肝脏是动物体内储存养料和解毒的重要器官，含有丰富的营养物质，具有营养保健功能，是最理想的补血佳品之一。鹅肝营养分析：1.

动物肝中维生素a的含量远远超过奶、蛋、肉、鱼等食品，具有维持正常生长和生殖机能的作用。2. 能保护眼睛，维持正常视力，防止眼睛干涩、疲劳；能维持健康的肤色，对皮肤的健美具有重要的意义。3. 经常食用动物肝还能补充维生素b2，这对补充机体重要的辅酶，完成机体对一些有毒成分的去毒有重

要作用。4. 肝中还具有一般肉类食品不含的维生素c和微量元素硒，能增强人体的免疫反应，抗氧化，防衰老，并能抑制肿瘤细胞的产生。5. 动物肝脏含铁丰富，铁质是产生红血球必需的元素，一旦缺乏便会感觉疲倦，面色青白。适量进食动物肝脏可使皮肤红润。动物肝脏中富含维生素b2，维生素b2是人体生化代谢中许多酶和辅酶的组成部分，在细胞增殖及皮肤生长中发挥着间接作用。所有，常食动物肝脏有益于皮肤健康生长。鹅肝适合人群：一般人都可食用。1. 贫血者和常在电脑前工作的人尤为适合。2. 高胆固醇血症、肝病、高血压和冠心病患者应少食。鹅肝食疗作用：味甘、苦、性温，归肝经；可补肝、明目、养血；用于血虚萎黄、夜盲、目赤、浮肿、脚气等症。

俄罗斯商品的生产日期从左向右为日，月，年

30.00

进口俄罗斯果酱 草莓酱
进口草莓果酱
西餐面包酱500克

30.00

进口俄罗斯果酱 红果果酱
西餐调味酱 550克

30.00

进口俄罗斯果酱 黑加仑果酱
西餐面包酱 500克

进口俄
树梅果

"进口俄罗斯罐头俄罗斯鹅肝酱欧洲法式 鹅肝酱"的有无中文标签是有，产品类别是肉罐头，保质期是720（天），净含量（规格）是380（g），是否进口是是，原产地是俄罗斯