

熟红豆2.5kg 低温 烘焙原料 五谷杂粮 现磨五谷粉 五谷豆浆原料

产品名称	熟红豆2.5kg 低温 烘焙原料 五谷杂粮 现磨五谷粉 五谷豆浆原料
公司名称	济南友康生物科技有限公司
价格	32.00/件
规格参数	品种:赤豆/红豆/小豆 等级:1 完整粒率 :99 (%)
公司地址	济南市历城区荷花路街道北辛店村村南路西217号
联系电话	13395314625 18660418995

产品详情

产品介绍

产品信息重量：2.5kg 保质期：360天 毛重：2.6kg 配料：红小豆/赤小豆 产地：山东 营养成分热量：1004kj碳水化合物：55.1g/100g 蛋白质：4.8g/100g 总脂肪：3.6g/100g 钠：3.3mg/100g 产品规格规格\包 2.5kg 规格\箱 25kg

产品实拍图

产品包装图

真空包装，防潮防虫，延长保质期

加厚五层瓦楞纸箱

产品品质对比图

优质智膳堂选用新鲜饱满的五谷，低温烘焙工艺，颗粒均匀、粒粒饱满、色泽鲜润，不管是用来磨粉还是做豆浆，保证发挥各种食材原汁原味的清香！vs劣质 劣质熟红豆，色泽暗淡、颜色不一，多为炒锅加工，有脱皮的颗粒存在，制作出的食物有焦糊的口感！

定制说明

- 1、旺旺或者电话与我们的业务人员沟通咨询需求详情（需求量、包装方式等）；
- 2、业务人员根据特殊需求提供报价；
- 3、双方确认订单签订合同；
- 4、我方按照要求加工、包装、发货；
- 5、到货验收，有问题联系我司人员反馈；

企业介绍

公司成立于1999年，原鲁源粮食加工中心，位于全国粮食高产的鲁西南地区山东菏泽，初期从事粮食粗加工，专为全国大型食品公司及商超提供粮食原材料的分拣、清洗、烘干等加工工序，在山东、河南、湖北、黑龙江、吉林、新疆、宁夏等粮食生产基地设立采购站及储备库，从源头保证食材的品质。2008年建立面粉杂粮深加工生产线，2009年引入小麦胚芽油加工分装生产线，2010年获得中国农业标准化与产业化峰会《安全食品品牌》奖，2011年获得全国首个“冷榨小麦胚芽油”发明专利，填补国家该领域技术空白，2012年公司在山东省济南市筹建了友康生物科技有限公司，注册新商标“智膳堂”，致力打造营养膳食类产品的研发、生产、销售三位一体的服务体系。

企业证书

"熟红豆2.5kg 低温 烘焙原料 五谷杂粮 现磨五谷粉 五谷豆浆原料"的等级为1，杂质 是1.0（%），低温烘焙为五谷豆浆原料，色泽、气味是正常，粗脂肪含量 为21.0（%），粗蛋白质含量 是40.0（%），水分 为8（%），完整粒率 是99（%），用途为食用，品种是赤豆/红豆/小豆，产地/厂家为山东/济南友康生物科技有限公司