

新源好礼品 土老帽柴鸡蛋 60枚健康营养美味 批发 端午节礼品特价

产品名称	新源好礼品 土老帽柴鸡蛋 60枚健康营养美味 批发 端午节礼品特价
公司名称	北京新发地新源水果销售中心
价格	75.00/盒
规格参数	品种:柴鸡蛋 产地/厂家:河北 用途:食用
公司地址	北京市丰台区新发地农副产品批发市场果品市场 海南厅南侧9号
联系电话	086 010 83727583 13811038362

产品详情

产品名称：

土老帽柴鸡蛋

规格：1*60枚

产品展示：

土老冒柴鸡蛋：

从2006年起建起了一个占地70余亩的养鸡场，本养殖基地的土鸡（笨鸡）全部为放养，吃青草，捉虫子，五谷杂粮，产品健康无害以专业的养殖技术深得客户好评我公司始终立足于高起点、高标准建设。卫生防疫条件优越，同时加强科学的环境管理、精致的园林绿化，使整个生产场区似充满生机的生态花园

鸡蛋含有丰富的维生素，其中以维生素a和b2最为丰富，维生素a几乎都在蛋黄里。

我国居民最容易缺乏的维生素就是维生素a和b2，而一个鸡蛋所含的维生素a和b2相当于人体一日所需的1/8。此外，鸡蛋还同时含有叶酸和维生素b12,一个鸡蛋所含的维生素b12基本上可满足人体一日所需。这对于偏远地区动物性食物偏少的人们尤其重要，因为维生素b12只存在于动物性食品中，植物性食品中几乎没有维生素b12。

妙招:教你鉴别真假柴鸡蛋

1.从鸡蛋的外观上看，柴鸡蛋个稍小、色浅，较新鲜的有一层薄薄的白色的膜；它的蛋壳坚韧厚实，含钙量高，不像洋鸡蛋壳那么脆薄。而洋鸡蛋壳色深。

2.如果你还不能确定，可在购买后打开蛋壳，蛋黄呈金黄色的是柴鸡蛋;蛋黄呈浅黄色的为洋鸡蛋。通过几次对比，你就会积累出经验，以后很容易就能把两类不同的鸡蛋鉴别出来；不过，并不是蛋黄越红的

越好，一般还是和它们所吃的食物有关，现在，饲料中加有色素的鸡所产蛋的蛋黄为红色，往往被人冒充柴鸡蛋来卖。虽然它们很相似但还是能够区分的：首先，前者的蛋壳较为粗糙；而柴鸡蛋蛋壳更为细腻、硬度大。

3.真正的柴鸡蛋确实要比市场上卖的任何一种鸡蛋都好吃，真正的柴鸡蛋，哪怕就是白水煮蛋，都是很好吃的。

4.柴鸡蛋虽然个头小，但是蛋黄并不比洋鸡蛋小。洋鸡蛋个头大，蛋清多——水分多，煎鸡蛋时就看出来，一下油锅哧哧拉拉的直响。

5.柴鸡蛋蛋清清澈粘稠，略带青黄，蛋黄色泽金黄，浮在蛋青之上，不沉底，一根牙签插在蛋黄中间可以直立起来，它的蛋壳坚韧厚实，含钙量高，不像其它鸡蛋壳那样脆薄。将熟鸡蛋剥壳放在手中揉捏，这种鸡蛋即使被捏的扁扁的，蛋白也不会开裂，还是一只完整的鸡蛋。

6.看蛋壳的亮洁度，如果蛋壳表面很亮很光，说明储存的时间比较久，新鲜鸡蛋蛋壳表面的立体感较强；拿起鸡蛋放在耳边摇一摇，有响声则表明不新鲜；将鸡蛋放在一个黑暗的地方，用小手电筒对着鸡蛋较大的一头照，气室(即鸡蛋里面的空隙)越小越新鲜。

柴鸡蛋的营养价值 1.柴鸡在自然环境中生长，呼吸干净新鲜的空气，吃的也都是天然食物，产出的鸡蛋品质自然会好。

2.柴鸡产蛋很少，养分积累周期长，水分含量少，所含的欧咪伽—3不饱和脂肪酸(Ω-3)和磷脂更高一些，这两种物质可以促进胆固醇的代谢，对保护心血管非常有好处，而欧咪伽—3不饱和脂肪酸更是我们生命的保护神。

3.柴鸡蛋微量元素含量高

4.柴鸡蛋无激素和抗生素残留

柴鸡蛋在自然环境下生长，受人为因素干扰少，不存在吃了皮革粉、肉骨粉和药渣等含有激素和抗生素的“饲料”等问题，因而抗生素在鸡蛋中残留少，不会引起耐药性的病原菌株数量增加，被变异细菌感染患病后，治愈困难，对人体无潜在危害性。

5.柴鸡蛋口感更好

柴鸡蛋中的脂肪含量更高，所以蛋黄较大，非常适合做煮鸡蛋和煎蛋，简单的烹调方法能将它优良的口感完全发挥出来。而普通鸡蛋的蛋清较多，适合做蒸蛋或打蛋花用。柴鸡蛋的口感更好。

营养价值：

鸡蛋的营养取决于鸡的品种和所喂的饲料。柴鸡的品种不特殊，它的喂养方式特殊。柴鸡采用山林内散养，以蚂蚱、青草、菜叶、草籽、昆虫等天然食物为主，春、冬补喂一些谷物原粮，产出的柴鸡蛋口感好、自然香、无污染富含钙离子、钾离子以及人体所需的十几种氨基酸，且不含任何激素、抗生素及农药，为纯天然绿色食品，是老幼皆宜的全新营养蛋品。

北京新发地新源水果销售中心

联系电话：4000758488

联系人：王丹

欢迎来电订购！！！！

"新源好礼品 土老帽柴鸡蛋 60枚健康营养美味 批发
端午节礼品特价"的重量为30（g/颗），用途是食用，品种为柴鸡蛋，产地/厂家是河北