

醪糟型调味品食用米酒孝感特产招商

产品名称	醪糟型调味品食用米酒孝感特产招商
公司名称	湖北安然保健品有限公司
价格	11.00/瓶
规格参数	产品类别:米酒 品牌:天夏 是否进口:否
公司地址	孝感市乾坤大道特1号
联系电话	0712-2597777 18907295222

产品详情

天夏米酒对月子六大好处：

- 1、天夏米酒富含氨基酸，维生素等天然养分，能满足产妇组织修复和母乳合成的需要；
- 2、富含酵素，能提高神经和肌肉组织的兴奋性，预防产后忧郁；
- 3、行气活血，能促进血液循环，增强新陈代谢，抵御寒邪入侵，预防产后肥胖；
- 4、温和热补，改善体质；
- 5、能激活人体细胞，排出大量孕期停留在身体的水分，避免食用普通饮用水容易产生内脏下垂，“水桶腰”的症状。
- 6、分子团小，能激活细胞产生大量内源性胶原蛋白，能淡化色斑，增加皮肤弹性。

怀孕期的女性会因孕期体内内分泌失调等多种原因使原来皮肤颜色由于黑色素的沉淀而加深，尤其是乳晕、阴部、及肚皮中央，更为明显，约有70%的妇女，两颊出现色素斑（俗称肝斑）。以上色素加深後，待生产後会消退，但有时退得不完全。

天夏米酒也可有效预防和延缓孕期和哺乳期的皮肤老化，修复或减轻皮肤的色斑、眼袋、黑眼圈、皮肤干枯、粗糙、皱纹等，使皮肤白皙、润泽、光亮、有弹性，让您青春焕发，光彩照人，做个漂亮智慧的新妈妈！

天夏米酒是湖北省孝感市的传统风味特产，据文字记载可上溯明孝宗弘治年间，至今500多年！天夏米酒选料考究，制法独特，她以北纬30.56度的孝感优质糯米为原料，以孝感历史传承的“凤窝酒曲发酵”工

艺酿制而成。因其产自中国孝子之乡，董永故里，中国孝文化名城---湖北省孝感市，被誉为“中国孝文化名酒”。

天夏米酒白如玉液，清香袭人，甜润爽口，浓而不沽，稀而不流，食后生津暖胃，活气养血，回味深长。

一九五八年，毛泽东主席亲临孝感视察工作时，品尝了孝感传统工艺米酒后称赞：“味好酒美”。

天夏米酒由湖北安然保健品有限公司经过二年时间的策划运筹而隆重推出的中国首款打造全国知名畅销品牌的米酒，公司计划同步启动央视及五大卫视强力品牌宣传方案，快速打造全国性的知名品牌，为中国米酒行业的崛起树立标杆。勇担孝感几百年来的传统特色食品行业振兴光复之重任，得到省地政府的大力扶持与关爱！

食用价值和功能：

米酒，即醪糟中的汤汁，米散汤清，蜜香浓郁，入口甜美，乙醇含量低（其酒精含量在3-4%），但是可为人体提供的热量比啤酒、葡萄酒都高出很多倍。天夏米酒含有十多种氨基酸，其中有8种是人体不能合成而又必需的。每升米酒中赖氨酸的含量比葡萄酒和啤酒要高出数倍，为世界上其它营养酒类中所罕见的，因此人们称其为“液体蛋糕”。

天夏米酒具有具有暖胃生津、健脾养血、保肝护肾、美容养颜、抗衰老等作用，是不可多得的现代时尚生活健康饮品。产妇和妇女经期多吃，尤有益处！

1. 对畏寒、血淤、缺奶、风湿性关节炎、腰酸背痛及手足麻木等症，以热饮为好；
2. 对神经衰弱、精神恍惚、抑郁健忘等症，加鸡蛋同煮饮汤效果更佳；
3. 米酒能够帮助血液循环，促进新陈代谢，具有补血养颜、舒筋活络、强身健体和延年益寿的功效；
4. 产妇血淤、腰背酸痛、手足麻木和震颤、风湿性关节炎、跌打损伤、消化不良、厌食烦躁、心跳过快、体质虚衰、元气降损、遗精下溺、月经不调、产妇缺奶和贫血等病症大有补益和疗效。
5. 米酒可以直接作开瓶生饮，也可以加热后饮用；
6. 米酒作为调味佳品的原理在于，它能溶解其他食物中的三甲胺、氨基醛等物质，受热后这些物质可随酒中的多种挥发性成分逸出，故能除去食物中的异味；
7. 米酒还能同肉中的脂肪起酯化反应，生成芳香物质，使菜肴增味。米酒的这些去腥、去膻及增味功能，在菜肴烹制中广为人们采用

官方网站：<http://www.txmj99.cn>

"醪糟型调味品食用米酒孝感特产招商"的原料与配料为净化水，糯米，白砂糖，酒曲，生产日期是最近，净重（规格）为900（ml），酒精度是0.5%，储藏方法为常温存放，是否进口是否，商品条形码为6936604889274，原产地是湖北，特产为是，OEM是是，生产许可证编号QS为420915050084，产品标准号是NYT/T1885，产品类别为米酒，生产厂家是湖北安然保健品有限公司，品牌为天夏，保质期是12个月