

陕西特产 火锅蕨根粉条40*200g/箱 小肥羊

产品名称	陕西特产 火锅蕨根粉条40*200g/箱 小肥羊
公司名称	汉台区春源食品经营部
价格	160.00/箱
规格参数	品牌:荣富 是否进口:否 生产许可证编号qs:610723010016
公司地址	汉台区过街楼七组
联系电话	18992650800

产品详情

【简介】蕨根粉是从野生蕨菜的根里提炼出来的淀粉类做成的粉丝食品。蕨根晒干，磨成粉，加入大米，就是蕨根粉的所有原料了。因为蕨菜的根是紫色的，所以做出的粉丝也就成了“黑粉丝”。蕨根分布于陕西汉中、四川九寨沟、平武等一带深山，在云南一带产的更是天然野生且无污染，蕨根粉经现代工艺取其根部淀粉精制而成，保留了蕨菜根里大部分营养，对人体有保健作用。

蕨根粉是一种药食同源的天然野生植物，即可入药又可食用，富含铁，锌，硒等多种微量元素和维生素及多种必需氨基酸，其vc含量高达28.6多毫克/百克以上。本草纲目载*蕨根祛热解毒，利尿道，令入睡，补五脏不足。蕨根淀粉是人们历来十分喜爱的野生珍稀食品。本产品原料采自深山，天然野生无污染，经现代工艺取其根部淀粉精制而成。是绿色保健食品中又一珍品。

蕨根粉的营养价值

有“清热解毒，降低血压，治疗冠心病”之功能。对咽喉疼痛、牙周炎、清火、泻痢也有很好的食疗效果。

蕨根粉的食用效果

滑肠通便 清热解毒 消脂降压 通经活络 降气化痰 帮助睡眠

产品实照

亲：上图为200g的袋装规格，每箱25袋，8折优惠活动。

注：订购100箱以上可获得一份精美汉中特产有机黑米礼盒包装2400g!

粉皮食用展示

精美凉菜欣赏

简单食用方法

特色

蕨根粉是用蕨菜做原料，经过提取加工做成的一种类似于细粉条的食品，家庭烹制非常简单。它的特色重在调汁，这道菜的酸辣均有讲究，镇江香醋的酸和小米椒的辣是这道菜能否好吃的关键。

小贴士

- 1.糖具有提味的功效：拌凉菜时最好放些白砂糖，尤其这道辣味凉菜，糖具有很强的提味功效。
- 2.辣度的掌握：通常小米椒很辣，放3、4只就可以了。
- 3.汁足味道才会浓：调汁的量要比拌其他凉菜多些，汤汁倒入蕨根粉上以汤汁稍没过蕨根粉为好，调味汁的量足味道才会浓，而且拌出的蕨根粉才会爽滑。

"陕西特产 火锅蕨根粉条40*200g/箱 小肥羊专供"的原料与配料为蕨根淀粉，红薯淀粉，生产日期是2013.05，储藏方法为置于干燥阴凉处，净含量（规格）是200（g），是否进口为否，包装规格是40*200g，原产地为陕西，特产是是，商品条形码为6934196503875，生产许可证编号QS是610723010016，产品标准号为Q/NRF01-2009，卫生许可证是南卫食证字，生产厂家为南郑县荣富淀粉制品厂，品牌是荣富，保质期为540（天），售卖方式是包装