

【】饮片山楂干/活络通经/健胃消食/减肥养颜/益降三高

产品名称	【】饮片山楂干/活络通经/健胃消食/减肥养颜/益降三高
公司名称	莱芜市莱城区宏兴山楂种植专业合作社
价格	.00/个
规格参数	品牌:宏兴 种类:山楂干 产地:山东
公司地址	莱城区牛泉镇庞家庄村
联系电话	00-06346736092 15006342482

产品详情

品牌	宏兴	种类	山楂干
产地	山东	产品属性	果实子仁类
性	平	味	酸
毒性	无毒	产品形态	薄片
规格	无核		

莱芜市莱城区宏兴山楂种植专业合作社是山楂干、有核山楂干、无核山楂干、山楂刀切片、山楂加工等产品专业生产加工的农民专业合作经济组织,我处设在莱城区牛泉镇庞家庄村,莱芜市莱城区宏兴山楂种植专业合作社拥有完整、科学的质量管理体系。莱芜市莱城区宏兴山楂种植专业合作社的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临我处参观、指导和业务洽谈。

莱芜市莱城区宏兴山楂种植专业合作社亓立平 先生 (经理)

移动电话：	13963477108 15006342482
电话：	0634—6736092
传真：	
主营产品：	无核山楂干;山楂干刀切片;手工（手剪）无核中圈山楂干;山楂干加工
地址：	山东 莱芜市莱城区 牛泉镇庞家庄村

公司主页：	http://lwhongxing.cn.alibaba.com
-------	---

我们莱芜市莱城区宏兴山楂种植专业合作社是一家专业生产烘干山楂干的加工厂，我们本着“质量第一，服务至上”的经营理念，对产品的加工进行严格把关，对产品的质量极度苛求。我们生产的山楂干为业界最好，是做果茶、饮片、干果的最理想选择。我们的服务为业界最优，是您最忠诚的合作伙伴。选择宏兴，成就人生！

我们生产的山楂干全部为专业烘干炉烘干而成，比一般晾晒的山楂干含水率低、含渣率低，颜色漂亮。

这些图为效果图，非实拍图片，很多人拿它招摇，请买家购买时当心。

以下是本厂100%实拍图

宏兴山楂干只选最优质的山楂作原料，宏兴山楂加工厂拥有百余名专业剪山楂的工人，每一个经过他们手的鲜山楂都要经过以下几步：

第一剪：剪去山楂的花萼部分（因为这个部分是黑色的，而且藏有很多的灰尘）。

第二剪：剪去山楂的果把部分（因为这个部分常连接着长长的一截山楂把）

第三剪：除掉山楂的核（没人愿意吃核吧？）

第四第五剪：将余下的筒状山楂切成三片，入烘干炉烘干。进炉的山楂干在80度的炉温下一次性烘干成型，含水率低于10%，颜色比普通的晾晒山楂干要好看的多，味道也更纯正！

每一粒宏兴山楂干都凝聚了我们宏兴人的心血，每一位宏兴人都在为山楂干的质量而不懈努力。选优质无核山楂干，就选宏兴！

我们莱芜市莱城区宏兴山楂种植专业合作社是一家专业生产烘干山楂干的加工厂，我们本着“质量第一，服务至上”的经营理念，对产品的加工进行严格把关，对产品的质量极度苛求。我们生产的山楂干为业界最好，是做果茶、饮片、干果的最理想选择。我们的服务为业界最优，是您最忠诚的合作伙伴。欢迎对山楂干质量要求高的朋友和我们联系合作！选择宏兴，成就人生！我们生产的山楂干全部为专业烘干炉烘干而成，比一般晾晒的山楂干含水率低、含渣率低，颜色漂亮。阿里巴巴诚信通会员<http://lwhongxing.cn.alibaba.com/>元（qi）凌超15006342482 qq:568151238

山楂干含多种维生素、山楂酸、酒石酸、柠檬酸、苹果酸等，还含有黄酮类、内酯、糖类、蛋白质、脂肪和钙、磷、铁等矿物质，所含的解脂酶能促进脂肪类食物的消化。促进胃液分泌和增加胃内酶素等功能。

山楂干的主要成分是黄酮类物质，对心血管系统有明显的药理作用。目前，从山楂中分离的黄酮成分有30余种，主要有含碳键的黄酮苷类、黄酮醇及其苷类、双氧黄酮苷类、聚合黄酮类。另一类较为重要的成分是三萜类物质。此外，山楂中含有有机酸如氯原酸、咖啡酸及鞣质、鞣酐、表儿茶酚、胆碱、乙酰胆碱、谷甾醇、胡萝卜素及大量vit c等。

山楂有重要的药用价值，自古以来，就成为健脾开胃、消食化滞、活血化痰的良药。山楂含糖类、蛋白质、脂肪、维生素c、胡萝卜素、淀粉、苹果酸、枸橼酸、钙和铁等物质，具有降血脂、血压、强心和抗心律不齐等作用。山楂内的黄酮类化合物牡荆素，是一种抗癌作用较强的药物，山楂提取物对癌细胞体内生长、增殖和浸润转移均有一定的抑制作用。山楂以果实作药用，性微温，味酸甘，入脾、胃、肝经，有消食健胃、活血化淤、收敛止痢之功能。对肉积痰饮、痞满吞酸、泻痢肠风、腰痛疝气、产后儿枕痛

大。我们宏兴山楂加工基地更是建在了中国王羲之碑林的旅游胜地--笔架山脚下，这里森林茂密，松柏长青，素有“天然氧吧”之称。基地旁有清澈见底的小溪湍湍流过，宜人的环境总是让人流连忘返。每年山楂花盛开的季节，大批的游人便纷至沓来，赏花、度假，玩得不亦乐乎。秋天山楂成熟时节，漫山遍野的山楂树都挂满了红彤彤的山楂，像喜庆的灯笼在庆贺果农的丰收。市里为我们特别举办的山楂采摘节，让城里人也体验到了收获的喜悦：边赏边玩、边玩边摘、边摘边品、边品边乐...宏兴山楂种植专业合作社秉承“绿色种植、绿色管理、绿色加工”的理念，对山楂干出产的每一个环节进行严格管理：山楂树坚持施用农家肥，不用化学肥料；山楂挂果后不打农药；采摘统一使用人工手摘；采摘后的山楂第一时间进入恒温库贮存，随取随加工；山楂加工严格挑去烂果、虫眼果，统一使用人工手剪；剪好的山楂片第一时间进入无烟管道炉内一次性烘干成型，确保出产的每一片山楂干都是精品。宏兴山楂种植专业合作社坐落于群山环抱的鲁中泰山山脉丘陵地区，这里阳光充足，土壤肥沃，为山楂树的生长具备了得天独厚的地理优势。这里出产的山楂颜色红艳，味道酸甜适口。虽较平原地区的小，但要比平原地区的山楂营养成分更高，药用价值更大。我们宏兴山楂加工基地更是建在了中国王羲之碑林的旅游胜地--笔架山脚下，这里森林茂密，松柏长青，素有“天然氧吧”之称。基地旁有清澈见底的小溪湍湍流过，宜人的环境总是让人流连忘返。每年山楂花盛开的季节，大批的游人便纷至沓来，赏花、度假，玩得不亦乐乎。秋天山楂成熟时节，漫山遍野的山楂树都挂满了红彤彤的山楂，像喜庆的灯笼在庆贺果农的丰收。市里为我们特别举办的山楂采摘节，让城里人也体验到了收获的喜悦：边赏边玩、边玩边摘、边摘边品、边品边乐...宏兴山楂种植专业合作社秉承“绿色种植、绿色管理、绿色加工”的理念，对山楂干出产的每一个环节进行严格管理：山楂树坚持施用农家肥，不用化学肥料；山楂挂果后不打农药；采摘统一使用人工手摘；采摘后的山楂第一时间进入恒温库贮存，随取随加工；山楂加工严格挑去烂果、虫眼果，统一使用人工手剪；剪好的山楂片第一时间进入无烟管道炉内一次性烘干成型，确保出产的每一片山楂干都是精品。