

谷盟一级大豆油、非转基因

产品名称	谷盟一级大豆油、非转基因
公司名称	北京谷盟油脂有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:谷盟
公司地址	中国 北京 北京市房山区阎村开发区
联系电话	86-010-80308216 13901119054

产品详情

花生油：优质花生油色泽淡黄至棕黄色，清晰透明，具有花生油固有的香味和滋味，无任何异味。

豆油：优质的大豆油呈黄色至橙黄色，完全清晰透明，具有大豆油固有的气味。

菜籽油：优质的菜籽油呈黄色至棕色，清晰透明，具有菜籽油固有的气味。菜籽油中维生素e含量，在各种食用油中是较高的，还含有胡萝卜素、谷氨素等。

棕榈油：油烟小，耐储藏，精炼油呈黄色或柠檬黄色。广泛用于烘烤食品、油炸食品等。精炼棕榈油凝固点27-30。棕榈油常温下是凝固的。夏季容器下部有白色沉淀的可流动的，而冬季为淡黄色凝块。由于价格较低，多被掺入其它食用油中。

芝麻油：优质的芝麻油呈棕红色至棕褐色，清晰透明，有微量沉淀物，具有芝麻油固有的香味，耐藏性较其他植物油强。

色拉油：去除固体脂和蜡质，是精炼油在经脱色、脱臭、脱酸、脱胶等工序精制而成的高级食用植物油，一般无色、无臭、无味、澄清、透明，耐低温，储存时稳定性好。不含胆固醇，富含大量亚油酸和维生素e。