

橄榄油 精炼鹅油招经销代理

产品名称	橄榄油 精炼鹅油招经销代理
公司名称	郓城县祥伟养鹅专业合作社
价格	面议
规格参数	包装:箱 颜色:金黄 主要成分:鹅油
公司地址	郓城县郓城镇盛平社区董店村
联系电话	13561385626 13356214449

产品详情

鹅 一名家雁，首载于《名医别录》。李时珍说：江淮以南多畜之，有苍白二色，白鹅、苍鹅性能相同。鹅的血、胆、油等均供药用。

鹅油的脂肪酸构成和橄榄油相似,含较高的单不饱和脂肪酸,对降血脂有一定作用。

鹅油的用途：其脂肪中不饱和脂肪酸的含量极高，有独特香味，因此是除黄油外最好的动物脂肪。

每三只鹅，加上传统的手艺，才能精炼出一瓶澄透的黄金鹅油，富含不饱和脂肪酸及维生素a，这也是世界卫生组织发现，为何法国西南部长长期食用鹅油的居民，心血管疾病偏低的最大原因。

长期食用鹅油能有效降低血脂，从而降低心脑血管疾病风险。猪油、牛油、鸡油等含饱和脂肪酸较高，长期食用会使血液中的胆固醇升高，增大心血疾病风险。

鹅油、深海鱼油、高级植物油（橄榄油等）所含的大量不饱和脂肪酸能有效降低血液中胆固醇含量，长期食用可有效预防心血管疾病，鹅油同时是上等烹饪调用油，有特殊的清香味，为动物油里对人体最不会造成负担的油品，用鹅油烹调食物除不会有一般油的油垢外，更能将食物色、香、味发挥的淋漓尽致。

本产品的包装是箱，颜色是金黄，主要成分是鹅油，提取来源是鹅油提取