

望天舒鲜灰天鹅蛋 孕妇去胎毒 宝宝长智慧 原生态 纯天然

产品名称	望天舒鲜灰天鹅蛋 孕妇去胎毒 宝宝长智慧 原生态 纯天然
公司名称	上海望天舒食品有限公司
价格	面议
规格参数	品种:天鹅蛋 产地/厂家:江苏 用途:食用
公司地址	上海市杨浦区广州路63号一层
联系电话	02155092302 13916725881

产品详情

天鹅蛋--人间美味

一、天鹅蛋的营养价值：

1、在欧美、日本等许多国家和地区，天鹅被列为宇航员、飞行员每天必备的营养食品，其肉被誉为“人体软黄金”，是一种强身益寿的最佳保健食品

2、孕妇去胎毒

什么是胎毒呢？胎毒即父母遗传到子女身上抵抗疾病发生的病毒，因胎儿在母腹中时，皆从胎元肚脐摄取一切，故名胎毒。去胎毒是避免宝宝出生皮肤出疹或出现黄疸严重的做法。

其实还有人说，胎毒是宝宝出生后身上会长小东西，红红痒痒的；有些人还说胎毒多的小孩子出生后抵抗力会比较差。说法倒是很多，不用多考究，反正知道要清胎毒就行。而吃天鹅蛋就是清胎毒的一个好方法：怀孕后期经常吃天鹅蛋的妈妈生出来的宝宝不容易得湿疹，皮肤更好，抵抗力更强。

一辈子就是生育一两个宝宝，为什么不选择品质好的蛋给自己和宝宝呢？天鹅蛋是孕妇去胎毒的最佳首选，宝宝吃了可以增强抵抗力，拥有好皮肤。还可以拿来做送礼用，引用一个亲对我们天鹅蛋的评价就是“拿来送礼真是高端大气上档次！”

3、宝宝长智慧

为什么天鹅蛋容易长智慧？源于天鹅蛋的特殊营养价值：

1. 天鹅蛋中含有丰富的营养成分，如蛋白质、脂肪、矿物质和维生素等；2. 天鹅蛋中含有多种蛋白质，最多和最主要的是蛋白中的卵白蛋白和蛋黄中的卵黄磷蛋白，蛋白质中富有人体所必须的各种氨基酸，是完全蛋白质，易于人体消化吸收；3. 天鹅蛋中的脂肪绝大部分集中在蛋黄内，含有较多的磷脂，其中约一半是卵磷脂，这些成分对人的脑及神经组织的发育有重大作用；4. 天鹅蛋中的矿物质主要含于蛋黄内，铁、磷和钙含量较多，也容易被人体吸收利用；5. 天鹅蛋中的维生素也很丰富，蛋黄中有丰富的维生素 a、d、e、核黄素和硫胺素，蛋白中的维生素以核黄素和尼克酸居多，这些维生素也是人体所必须的维生素，天鹅蛋去胎毒的功效也是很明显的哦。

二、如何食用天鹅蛋？

食疗作用： 天鹅蛋甘温，所含营养物质、微量元素及维生素等是人体所必需的，极易被人体消化吸收，可补中益气，在寒冷的节气里日常饮食中多食用一些，以补益身体，防御寒冷气候对人体的侵袭；所含成分对人脑及神经组织的发育有重大作用，具有清脑益智功能；对改善和增强记忆力有特效。

吃法：

- 1、蒸芙蓉蛋（孕妇和小宝宝都可以接受的吃法，没有任何腥味，比鸡蛋还细腻）
- 2、炒辣椒番茄，很香很脆口哦。
- 3、水煮蛋，煮熟剥皮吃（很多买家朋友说这个煮法很简单又好吃又香，还可以蘸点陈醋吃）。

三、为什么选择我们的天鹅蛋？

- 1、纯天然放养
- 2、生活环境优雅
- 3、蛋的新鲜程度

农场的天鹅是2、3百只，每天产蛋也就是几十颗，所以蛋都是供不应求，从来都没有存货，所以这一点亲们是最不需要担心的。

4何时有天鹅蛋

天鹅只有在每年的11月份到4月份产蛋，天热是不产蛋的，不像家养的笨鹅蛋什么时候都可以买到，很多在我们家买过天鹅蛋的买家朋友等了大半年也是最近才等到天鹅产蛋蛋的。

四、适用人群： 一般人均可食用，特别适合婴幼儿、儿童、青少年学生、孕妇、体虚及贫血者的理想营养食品。 含有人体所需28种维生素和微量

元素、蛋白质、铁、硒、锌、维生素e。卵磷脂、色泽如白玉，是婴幼儿及中老年朋友上乘佳品。不适合

内脏损伤患者食用。

五、吃法：

- 1、蒸芙蓉蛋（孕妇和小宝宝都可以接受的吃法，没有任何腥味，比鸡蛋还细腻）
- 2、炒辣椒番茄，很香很脆口哦。
- 3、水煮蛋，煮熟剥皮吃（很多买家朋友说这个煮法很简单又好吃又香，还可以蘸点陈醋吃）。

特殊提醒：

如果需要天鹅蛋的数量超过50枚的，请提前2天预订。每年的5月份到11月份天鹅很少产蛋，亲们如果需要，请在这个时间段下新鲜蛋。5月到11月可以吃咸蛋或者醉蛋。

联系方式：1801973 7089

本产品的品种是天鹅蛋，产地/厂家是江苏，用途是食用，重量是155（g/颗）