

新季节保鲜五彩椒 红彩椒

产品名称	新季节保鲜五彩椒 红彩椒
公司名称	珠海华本初元商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品种:红彩椒 品牌:山野生机 病虫害 :0(%)
公司地址	广东 广州市白云区 增槎路江南市场 精品菜区A2档
联系电话	86-07563230567 13631228182

产品详情

产品特点：

彩椒是甜椒中的一种，因其色彩鲜艳，多色多彩而得名。在生物上属于杂交植物。是各种果皮颜色不同的甜(辣)椒(柿子椒)的总称，均为茄科椒类属，能结甜味或辣味浆果的一个椒类亚种的最新育成品种。彩椒主要有红、黄、绿、紫四种。

彩椒富含多种维生素(丰富的维生素c)及微量元素，不仅可改善黑斑及雀斑，还有消暑、补血、消除疲劳、预防感冒和促进血液循环等功效。果大肉厚，甜中微辛，汁多甜脆，色泽诱人，可作为多种菜肴的配料，是一种高档蔬菜。在生物上属于杂交植物，并不是转基因食品，因此可以放心食用。

功效作用1、预防心血管疾病2、促进新陈代谢3、抗老化

红甜椒所具有的强大抗氧化作用，可抗白内障、心脏病和癌症，防止身体老化，并且使体内的细胞活化，有着非常明显的效果。

可以生吃，食用前先对半切开，去蒂及去籽，洗净即可食用。如果要加热，最好用大火快炒，以保持口感清脆和营养成分。

彩椒山药

主料：嫩彩椒12只、山药300克

辅料：精盐、绍酒、味精、蛋清、淀粉

调料：白糖、酱油、鸡精、香油、料酒、葱段、姜片、丁香、食用油

做法：

- 1、选同样大小的嫩彩椒用刀去蒂，剔去籽及内筋洗净待用，山药上笼蒸熟去皮，待凉后用刀剁成茸；
- 2、山药茸加盐调味上劲，另用一只蛋清和水淀粉调成糊，将每个彩椒内部涂一下糊再将山药糊装入；
- 3、彩椒生坯上笼蒸至六分钟取出装盘，锅内加少量鲜汤调味勾芡，浇在彩椒上即可。

特点：外形完整，彩椒碧绿。

彩椒芦笋焗杏鲍菇

原料：芦笋、彩椒、杏鲍菇，葱、盐、牛肉粉。 制作：1、将芦笋洗净，去掉硬根，斜切成厚片。红黄绿彩椒切成三角形。杏鲍菇洗净，切片。 2、起锅倒油，待油6成热，放入葱爆香。 3、倒入芦笋杏鲍菇焗炒2分钟，随后再将彩椒放入继续翻炒1分钟，加盐，加牛肉粉即可。

- 1、速度第一、价格第一、种类第一、新鲜第一、诚信第一，价格最低，服务最好
- 2、厂家货源正品，厂家一手货源，价格最低，周期短，货品品质有保证
- 3、本店商品均为实物拍摄，颜色经专业校对，与实物平铺图最为接近，因电脑显示器的色彩对比度和色温等都有差异等等
- 4、我们将提供完整的售后服务，正品保证。
- 5、耐放的蔬菜默认发物流，不耐放的蔬菜，如日本豆腐等可发空运。我们尽量找最快最好的物流公司供各位选择

货运专线发货：全国各地均可发货，货运站选取广州最大型的物流中心发货（广州白云区增槎路西城物流货运中心），该物流中心通往全国各个城市县城专线，运费低，发货便捷，到货快，非常专业，大大降低客户的运输成本。件数多，运费低。件数少，运费相对较高，一件以上才可以发货。运费收取大概如下，具体运费可咨询我们的客服人员，在提交订单时一并支付：

- 1、广东省内、江西赣州专线、海南海口：10元一件（10件以上打八折）
- 2、江浙一带、南方地带（福建、湖南、浙江、江苏、云南）：15元一件（10件以上打八折）
- 3、北方、西部地带：20元一件
- 4、我们一般对可以打包的固体，进行打包成一大件，为客户节省运费。具体打包运费和要求跟我们的客服人员进行沟通确定，我们争取最大限度为客户节省运费。
- 5、货运专

线发货一般是3天到达，全省各大县城都可以发货到达，物流公司会通知客户提货。如超过5天未收到货，可联系我们客服进行查单。紧急时可联系我（韦小姐：13631228182）6、客户也可以选取德邦、新邦、佳吉、天地华宇等物流发货，但费用相对较贵，网点多，因此我们也支持。

快递发货：快递优势是送货上门到家，因此如果客户购买我店的货物在10斤以内的，相对较轻的货物（干货），我们建议客户选取快递发货。我们合作的快递有：天天快递、圆通快递、韵达快递。一般广东省内快递费是8元一公斤，次重1元。南方地区运费一公斤是10元，次重是4元。具体收费看我店的首页收费标准，或者联系我们的阿里旺旺查询运费。在下订单时一并支付快递费。否则快递费到付要贵一半左右。快递发货有快递单号，如果客户需要，可以联系我们及时查单跟进。快递和货运的区别：快递送货上门，适宜较轻和贵重的物品（干活），物流发货适宜大宗货物，重量较重、体积大、液体等货物（但需要客户本人亲自到货运站提货），对于大宗交易，专线物流非常便宜，我们建议客户采用专线物流发货。

电商经理：韦萍电话：13631228182qq：361648501(华本初元)

本产品的品种是红彩椒，品牌是山野生机，病虫害 是0（%），不合格率 是0（%），农药残留量 是0（%），产地/厂家是山东