

酒店特色食材酒店食材原料槟榔芋 槟榔芋丁飘香芋

产品名称	酒店特色食材酒店食材原料槟榔芋 槟榔芋丁飘香芋
公司名称	温州普亨食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:永亨 是否进口:是 原产地:广西
公司地址	浙江 温州市鹿城区 划龙桥西路祥和花苑6栋111室
联系电话	57788577791 13676700955

产品详情

槟榔芋的植株1. 芋头中富含蛋白质、钙、磷、铁、钾、镁、钠、胡萝卜素、烟酸、维生素c、b族维生素、皂角甙等多种成分，所含的矿物质中，氟的含量较高，具有洁齿防龋、保护牙齿的作用；2. 其丰富的营养价值，能增强人体的免疫功能，可作为防治癌瘤的常用药膳主食。在癌症手术或术后放疗、化疗及其康复过程中，有辅助治疗的作用；3. 芋头含有一种黏液蛋白，被人体吸收后能产生免疫球蛋白，或称抗体球蛋白，可提高机体的抵抗力。故中医认为芋头能解毒，对人体的痈肿毒痛包括癌毒有抑制消解作用，可用来防治肿瘤及淋巴结核等病症；4. 芋头为碱性食品，能中和体内积存的酸性物质，调整人体的酸碱平衡，产生美容养颜、乌黑头发的作用，还可用来防治胃酸过多症；5. 芋头含有丰富的黏液皂素及多种微量元素，可帮助机体纠正微量元素缺乏导致的生理异常，同时能增进食欲，帮助消化，故中医认为芋头可补中益气。芋头营养丰富，含有大量的淀粉、矿物质及维生素，既是蔬菜，又是粮食，可熟食、干制或制粉。由于芋头的淀粉颗粒小，仅为马铃薯淀粉的十分之一，其消化率可达98.8%，在芋头加工方面可制成芋粉及芋泥馅以延长保存。

温州普亨食品有限公司是一家集农产品投资，开发，生产，销售的现代化公司，公司先后于上海青浦，福建福州建立合作工厂，工厂共占地上万平方，拥有生产牛肉腌制品深加工流水线多条，每月能生产牛肉制品1000余吨，储备冷库2000多平米，能同时储存上千吨成品，公司所生产的腌制类牛肉（生加工）系列产品，是采用国内知名屠宰厂所生产的排酸牛里脊，所用牛肉均严格符合国家肉制品检验检疫局的标准，本公司已通过haccp食品安全体系认证，先后于长春皓月 内蒙古科尔沁牛业的紧密合作，严格确保了产品的质量，，公司分营销部，研发部，检疫部，生产部，仓储部，物流部。其产品销售遍及上海，浙江，福建，广州，江苏，湖北，湖南，安徽，甘肃等省，深受同行喜爱！企业本着专业，专注，诚心的文化精神，愿和食品界的朋友共赢发展，做优质 健康 放心食品，共创白年品牌！温州普亨食品有限公司主营酒店食材、腌制牛肉片、牛肉条、槟榔芋、腌制牛仔骨等。公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！

联系人：何永凯

联系电话：13676700955

固定电话：577-88577791

本产品的品牌是永亨，是否进口是是，原产地是广西，有无中文标签是有，产地是广西，包装是散装，处理技术是速冻，产品认证是初级农产品，产品标准号是生制农产品，原料与配料是鲜香芋，保质期是365（天），水分含量是5（%），储藏方法是速冻，绿色食品是是，生产日期是20130915，售卖方式是包装，特产是是，有机食品是是，净含量（规格）是2500（g），包装规格是6*2500