

# 压榨一级花生油 河南 双百

产品名称	压榨一级花生油 河南 双百
公司名称	许昌市双百粮油有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:河南 商品条形码:6933116603015 品牌:双百
公司地址	许昌市延安路北段
联系电话	86 0374 3329999 13837430096

## 产品详情

原产地	河南	商品条形码	6933116603015
品牌	双百	卫生许可证	(豫)卫食证字(2007)第4110000-000001号
保质期	18(个月)	等级	一级
原料	优质花生	原料原产国	中国
生产厂家	许昌双百粮油有限公司	储藏方法	请贮于阴凉及干燥处
生产日期	近期	售卖方式	包装
特产	否		

## 压榨油

压榨油的加工工艺是“物理压榨法”物理压榨法的生产工艺要求原料要精选，油料经去杂、去石后进行破碎、蒸炒、挤压，让油脂从油料中分离出来，机榨过程中添加炒籽，经榨机榨制后，采用高科技天然过滤提纯技术而制成的。保持了花生的原汁原味，香味醇厚，富含维生素e，保质期长，且无任何添加剂，不含溶剂残留和含皂量，是一种现代工艺与传统工艺结合生产出的纯天然的绿色食品。

压榨花生油具有色、香、味齐全，保留了各种营养成分之特点。“机榨花生油”由于采用的是纯物理压榨法，保留了花生和原汁原味，所以对花生原料要求非常严格，原料要求新鲜，酸价、过氧化值低，因而价格相对偏高；同时由于只进行压榨，花生饼中残油高，压榨油出油率相对偏低。所以压榨花生油的价格相对偏高。

## 压榨油

压榨油的加工工艺是“物理压榨法”物理压榨法的生产工艺要求原料要精选，油料经去杂、去石后进行破碎、蒸炒、挤压，让油脂从油料中分离出来，机榨过程中添加炒籽，经榨机榨制后，采用高科技天然过滤提纯技术而制成的。保持了花生的原汁原味，香味醇厚，富含维生素e，保质期长，且无任何添加剂

，不含溶剂残留和含皂量，是一种现代工艺与传统工艺结合生产出的纯天然的绿色食品。  
压榨花生油具有色、香、味齐全，保留了各种营养成分之特点。“机榨花生油”由于采用的是纯物理压榨法，保留了花生和原汁原味，所以对花生原料要求非常严格，原料要求新鲜，酸价、过氧化值低，因而价格相对偏高；同时由于只进行压榨，花生饼中残油高，压榨油出油率相对偏低。所以压榨花生油的价格相对偏高。

本品只榨取第一道花生原汁，天然香醇，品质非凡。

采用物理压榨工艺，不含任何化学剂，口味醇正。

入锅不冒烟

适合煎炒烹炸煮拌，是烹饪美味佳肴的健康选择

使用窍门：该产品在12℃以下会出现半凝固现象，这是纯正花生油应有的特性，是识别纯正花生油的重要标志。

## 压榨油

压榨油的加工工艺是“物理压榨法”物理压榨法的生产工艺要求原料要精选，油料经去杂、去石后进行破碎、蒸炒、挤压，让油脂从油料中分离出来，机榨过程中添加炒籽，经榨机榨制后，采用高科技天然过滤提纯技术而制成的。保持了花生的原汁原味，香味醇厚，富含维生素e，保质期长，且无任何添加剂，不含溶剂残留和含皂量，是一种现代工艺与传统工艺结合生产出的纯天然的绿色食品。

压榨花生油具有色、香、味齐全，保留了各种营养成分之特点。“机榨花生油”由于采用的是纯物理压榨法，保留了花生和原汁原味，所以对花生原料要求非常严格，原料要求新鲜，酸价、过氧化值低，因而价格相对偏高；同时由于只进行压榨，花生饼中残油高，压榨油出油率相对偏低。所以压榨花生油的价格相对偏高。

本品只榨取第一道花生原汁，天然香醇，品质非凡。

采用物理压榨工艺，不含任何化学剂，口味醇正。

入锅不冒烟

适合煎炒烹炸煮拌，是烹饪美味佳肴的健康选择

使用窍门：该产品在12℃以下会出现半凝固现象，这是纯正花生油应有的特性，是识别纯正花生油的重要标志。

## 压榨油

压榨油的加工工艺是“物理压榨法”物理压榨法的生产工艺要求原料要精选，油料经去杂、去石后进行破碎、蒸炒、挤压，让油脂从油料中分离出来，机榨过程中添加炒籽，经榨机榨制后，采用高科技天然过滤提纯技术而制成的。保持了花生的原汁原味，香味醇厚，富含维生素e，保质期长，且无任何添加剂，不含溶剂残留和含皂量，是一种现代工艺与传统工艺结合生产出的纯天然的绿色食品。

压榨花生油具有色、香、味齐全，保留了各种营养成分之特点。“机榨花生油”由于采用的是纯物理压榨法，保留了花生和原汁原味，所以对花生原料要求非常严格，原料要求新鲜，酸价、过氧化值低，因而价格相对偏高；同时由于只进行压榨，花生饼中残油高，压榨油出油率相对偏低。所以压榨花生油的价格相对偏高。

# 压榨油

压榨油的加工工艺是“物理压榨法”物理压榨法的生产工艺要求原料要精选，油料经去杂、去石后进行破碎、蒸炒、挤压，让油脂从油料中分离出来，机榨过程中添加炒籽，经榨机榨制后，采用高科技天然过滤提纯技术而制成的。保持了花生的原汁原味，香味醇厚，富含维生素e，保质期长，且无任何添加剂，不含溶剂残留和含皂量，是一种现代工艺与传统工艺结合生产出的纯天然的绿色食品。

压榨花生油具有色、香、味齐全，保留了各种营养成分之特点。“机榨花生油”由于采用的是纯物理压榨法，保留了花生和原汁原味，所以对花生原料要求非常严格，原料要求新鲜，酸价、过氧化值低，因而价格相对偏高；同时由于只进行压榨，花生饼中残油高，压榨油出油率相对偏低。所以压榨花生油的价格相对偏高。

本品只榨取第一道花生原汁，天然香醇，品质非凡。

采用物理压榨工艺，不含任何化学剂，口味醇正。

入锅不冒烟

适合煎炒烹炸煮拌，是烹饪美味佳肴的健康选择

使用窍门：该产品在12℃以下会出现半凝固现象，这是纯正花生油应有的特性，是识别纯正花生油的重要标志。

# 压榨油

压榨油的加工工艺是“物理压榨法”物理压榨法的生产工艺要求原料要精选，油料经去杂、去石后进行破碎、蒸炒、挤压，让油脂从油料中分离出来，机榨过程中添加炒籽，经榨机榨制后，采用高科技天然过滤提纯技术而制成的。保持了花生的原汁原味，香味醇厚，富含维生素e，保质期长，且无任何添加剂，不含溶剂残留和含皂量，是一种现代工艺与传统工艺结合生产出的纯天然的绿色食品。

压榨花生油具有色、香、味齐全，保留了各种营养成分之特点。“机榨花生油”由于采用的是纯物理压榨法，保留了花生和原汁原味，所以对花生原料要求非常严格，原料要求新鲜，酸价、过氧化值低，因而价格相对偏高；同时由于只进行压榨，花生饼中残油高，压榨油出油率相对偏低。所以压榨花生油的价格相对偏高。

本品只榨取第一道花生原汁，天然香醇，品质非凡。

采用物理压榨工艺，不含任何化学剂，口味醇正。

入锅不冒烟

适合煎炒烹炸煮拌，是烹饪美味佳肴的健康选择

使用窍门：该产品在12℃以下会出现半凝固现象，这是纯正花生油应有的特性，是识别纯正花生油的重要标志。

本品只榨取第一道花生原汁，天然香醇，品质非凡。

采用物理压榨工艺，不含任何化学剂，口味醇正。

入锅不冒烟

适合煎炒烹炸煮拌，是烹饪美味佳肴的健康选择

使用窍门：该产品在12℃以下会出现半凝固现象，这是纯正花生油应有的特性，是识别纯正花生油的重要标志。

本品只榨取第一道花生原汁，天然香醇，品质非凡。

采用物理压榨工艺，不含任何化学剂，口味醇正。

入锅不冒烟

适合煎炒烹炸煮拌，是烹饪美味佳肴的健康选择

使用窍门：该产品在12℃以下会出现半凝固现象，这是纯正花生油应有的特性，是识别纯正花生油的重要标志。

欢迎来电咨询

联系电话：0374 - 3310086 传真：0374 - 3326688 手机：15936306790

联系人：吕先生