

# 山珍礼盒 礼品山珍 山珍礼品 事业单位礼品 有机招商代理

产品名称	山珍礼盒 礼品山珍 山珍礼品 事业单位礼品 有机招商代理
公司名称	黑龙江省野森山特经贸有限公司
价格	.00/箱
规格参数	产地/厂家:黑龙江省野森山特经贸有限公司 品种:山珍礼盒 种类:干蘑菇
公司地址	哈尔滨市道里区迎宾小区302栋1单元11层7号
联系电话	86 0451 83069688 18686826385

## 产品详情

产地/厂家	黑龙江省野森山特经贸有限公司	品种	山珍礼盒
种类	干蘑菇	等级	特级
水分	0.1 (%)	新奇创意项目	报名

从哈站坐32路公交车到故乡转坐59路至迎宾小区站牌下车

### 东北天然猴头菇

猴头菇是黑龙江大森林中自然菌类食品，主要产于东北，多生长于柞树与白桦树杆的腐朽部位，猴头菇是齿菌科菌类，菌伞表面长有毛茸状肉刺，长约1~2厘米，它的子实体圆而厚。猴头菇与熊掌、海参、鱼翅同列“四大名菜”。菌肉鲜嫩，香醇可口，有“素中荤”之称，明清时期被列为贡品。食用猴头菇有益健康，是馈赠亲朋山珍佳品。

产品说明：本品天然雨水灌溉自然生长，无任何农药、添加剂、防腐剂，经过精心筛选、除杂、晒制而成。

产品特点：新鲜时白色，干后由浅黄至浅褐色，基部狭窄或略有短柄，上部膨大，直径3.5~10厘米。

食用方法:1、将适量本品取出用温水浸泡3小时，待全部展开后，可以炒肉、煮汤、炖鸡或做其它菜肴的配料。

2、先将猴头菇用水洗净，再放入盆内，加上沸水上笼蒸几个小时，直至用手捏猴头菇无硬疙瘩时即可。

3、先将猴头菇用水洗净，再放入清水锅中，用小火慢慢蒸焖几个小时，直至将猴头菇发透即可烹饪。

营养成分：含人体必需的氨基酸和多种维生素，其中维生素b2的含量是肉类的3-5倍，

灰份矿物质含量是米、面、蔬菜的5-6倍，蛋白质是一般米、面、蔬菜的5-8倍，

铁是柑橘的10-30倍，此外还含有人体必须的磷等。猴头菇具有补脾胃、助消化、益肾精等。

猴头菇识别：肉眼识别，正常颜色为米黄色，如发现过于金黄色猴头菇要注意是硫磺熏制而成的，这样蘑菇带有危害人体残留毒素。

温馨提示:本品是天然采摘，略带苦味，应用盐水（或淘米水）浸泡去除苦味，展开后多遍清洗方可烹饪使用

执行标准：q/asy002-2004

有机食品认证证书编号：106090f0712rom

卫生许可证号：黑卫食证字（2009）第23018300282号

净含量：200g ± 5g

保质期：24个月

生产日期：见底盖

贮存方法：放在阴凉干燥处

公司电话：0451-8306-9688 济南分部：张经理（13869182593）

0451-5347-3494

公司传真：0451-8306-9688

企业邮箱：daziran688@163.com

企业地址：黑龙江省哈尔滨市道里区城乡路120号

企业网站：www.xgmtw.com

公司名称：黑龙江省野森山特经贸有限公司

公司销售：（0086）186-8682-6385

公司电话：（0086）0451-8306-9688

0451-5347-3494

公司传真：0451-8306-9688

tom-skype(用户名):zhanghaoran28(国际客户请加skype,安装方法：到百度搜索：skype 点击官方安装下载，下载完成后进行安装，填写上自己的邮箱，根据提示进入邮箱激活，安装完后创建一个自己的用户名并填写个人资料信息，密码等，然后登陆查找用户加上对方用户名即可联系。用skype国际聊天软件通话清晰方便沟通！！)

国际msn(用户名):xlvlv@live.cn(国际客户请加msn，下载msn方法如上)

客服qq：1301050677

诚信通id：zhanghaoran888 zhr688公司邮箱：daziran688@163.com

公司地址：黑龙江省哈尔滨市城乡路迎宾大厦120号

公司网站：www.xgmtw.com

www.zhanghaoran888.cn.alibaba.com

www.zhr688.cn.alibaba.com

### 东北天然猴头菇

猴头菇是黑龙江大森林中自然菌类食品，主要产于东北，多生长于柞树与白桦树杆的腐朽部位，猴头菇是齿菌科菌类，菌伞表面长有毛茸状肉刺，长约1~2厘米，它的子实体圆而厚。猴头菇与熊掌、海参、鱼翅同列“四大名菜”。菌肉鲜嫩，香醇可口，有“素中荤”之称，明清时期被列为贡品。食用猴头菇有益健康，是馈赠亲朋山珍佳品。

产品说明：本品天然雨水灌溉自然生长，无任何农药、添加剂、防腐剂，经过精心筛选、除杂、晒制而成。

产品特点：新鲜时白色，干后由浅黄至浅褐色，基部狭窄或略有短柄，上部膨大，直径3.5~10厘米。

食用方法:1、将适量本品取出用温水浸泡3小时，待全部展开后，可以炒肉、煮汤、炖鸡或做其它菜肴的配料。

2、先将猴头菇用水洗净，再放入盆内，加上沸水上笼蒸几个小时，直至用手捏猴头菇无硬疙瘩时即可。

3、先将猴头菇用水洗净，再放入清水锅中，用小火慢慢蒸焖几个小时，直至将猴头菇发透即可烹饪。

营养成分：含人体必需的氨基酸和多种维生素，其中维生素b2的含量是肉类的3-5倍，

灰份矿物质含量是米、面、蔬菜的5-6倍，蛋白质是一般米、面、蔬菜的5-8倍，

铁是柑橘的10-30倍，此外还含有人体必须的磷等。猴头菇具有补脾胃、助消化、益肾精等。

猴头菇识别：肉眼识别，正常颜色为米黄色，如发现过于金黄色猴头菇要注意是硫磺熏制而成的，这样蘑菇带有危害人体残留毒素。

温馨提示:本品是天然采摘，略带苦味，应用盐水（或淘米水）浸泡去除苦味，展开后多遍清洗方可烹饪使用

执行标准：q/asy002-2004

有机食品认证证书编号：106090f0712rom

卫生许可证号：黑卫食证字（2009）第23018300282号

净含量：150g ± 5g

保质期：24个月

生产日期：见上盖

贮存方法：放在阴凉干燥处

公司电话：0451-8306-96880451-5347-3494

公司传真：0451-8306-9688

企业邮箱：daziran688@163.com

企业地址：黑龙江省哈尔滨市道里区城乡路120号

企业网站：[www.xgmtw.com](http://www.xgmtw.com)