批发供应内蒙古特产Q香爽滑劲道耐嚼水晶原味牛蹄筋半斤装

产品名称	批发供应内蒙古特产Q香爽滑劲道耐嚼水晶原味 牛蹄筋半斤装
公司名称	王忠梅(个体经营)
价格	.00/个
规格参数	品牌:金色牧场 类别:牛蹄筋 型号:半斤装
公司地址	中国 内蒙古 包头市东河区 网络经销
联系电话	86 0472 4192618 13664842257

产品详情

品牌 金色牧场 类别 牛蹄筋

贸易属性 内贸

批发供应内蒙古特产q香爽滑劲道耐嚼水晶牛蹄筋原味半斤装(多种口味)

生产日期:上月底本月初(都是最近的哦)

保质日期:12个月

规格:有的大有的小(大的15克多,小的10克以上)

口味:原味、香辣味、五香(口味很全,赔本赚人气啦~~)

每一包都是独立小包装,拆开塞一块进嘴里,滑滑的,清淡的炖牛肉香味在唇齿间回荡,本产品经过1 21度高温蒸煮,软滑q味儿十足。实惠的价格,独特的草原风味。绝对的上好美味,建议亲们尝一尝,不 会让大家失望的。

【规格】独立装,每包约10-18克,

【点评】称为"水晶",是绝对有道理的,打开独立小包装,里面便是可以直接入口的牛筋,牛筋的颜色泛着透明光亮,具有水晶的特质。塞一块进嘴里,滑滑的,香辣的味道中带着些许韧劲儿,真的很有滋味。实惠的价格,独特的草原风味。绝对的上好美味,建议亲们尝一尝,不会让大家失望的。

【指南】牛筋中含在丰富的胶原蛋白质,能增强细胞生理代谢,使皮肤更富有弹性和韧性,延缓皮肤的衰老。有强筋壮骨之功效,对腰膝酸软、身体瘦弱者有很好的食疗作用。

女士养颜,老人养骨骼之上等品!

本款为高品质牛蹄筋(无琼脂纯天然),吃起来真的很香,很筋斗,筋香连连。。。吃过牛蹄筋的朋友一吃就能体会出差别,"真正的牛蹄筋"!对!就是这!比一般市

面上所见牛蹄筋区别在于肉质、口感(更加劲道)、不含琼脂—制胶冻添加剂!绝对纯天然牛筋!吃过 牛蹄筋的朋友,您一定要来试试,如果您没吃过,也顺个几包来吧!体验一下!

独立真空装

牛蹄筋向来为筵席上品,食用历史悠久,它口感淡嫩不腻,质地犹如海参,故有俗语说:"牛蹄筋,味道赛过参。"

功效:蹄筋中含在丰富的胶原蛋白质,脂肪含量也比肥肉低,并且不含胆固醇。能增强细胞生理代谢,使皮肤更富有弹性和韧性,延缓皮肤的衰老。有强筋壮骨之功效,对腰膝酸软、身体瘦弱者有很好的食疗作用。有助于青少年生长发育和减缓中老年妇女骨质疏松的速度。

适用人群:老少皆宜。

美食让你看看也能流口水!o()o哈哈~看看我们的牛蹄筋!美味又营养,还可以美容哦!

小知识

1. 牛肉富含肌氨酸

牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高,这使它对增长肌肉、增强力量特别有效。在进行训练的头几秒钟里,肌氨酸是肌肉燃料之它可以有效补充三磷酸腺苷,从而使训练能坚持得更久。

2. 牛肉含维生素b6

蛋白质需求量越大,饮食中所应该增加的维生素b6就越多。牛肉含有足够的维生素b6,可帮你增强免疫力,促进蛋白质的新陈代谢和合成,从而有助于紧张训练后身体的恢复。

3. 牛肉含肉毒碱

鸡肉、鱼肉中肉毒碱和肌氨酸的含量很低,牛肉却含量很高。肉毒碱主要用于支持脂肪的新陈代谢,产生支链氨基酸,是对健美运动员增长肌肉起重要作用的一种氨基。

4. 牛肉含钾和蛋白质

钾是大多数运动员饮食中比较缺少的矿物质。钾的水平低会抑制蛋白质的合成以及生长激素的产生,从 而影响肌肉的生长

4盎司瘦里脊就可产生22克一流的蛋白质。

5. 牛肉是亚油酸的低脂肪来源

牛肉中脂肪含量很低,但却富含结合亚油酸,这些潜在的抗氧化剂可以有效对抗举重等运动中造成的组织损伤。另外,亚油酸还可以作为抗氧化剂保持肌肉块。

6. 牛肉含锌、镁

锌是另外一种有助于合成蛋白质、促进肌肉生长的抗氧化剂。锌与谷氨酸盐和维生素b6共同作用,能增强免疫系统。镁则支持蛋白质的合成、增强肌肉力量,更重要的是可提高胰岛素合成代谢的效率。

7. 牛肉含铁

铁是造血必需的矿物质。与鸡、鱼、火鸡中少得可怜的铁含量形成对比的是,牛肉中富含铁质。

8. 牛肉含丙胺酸

丙胺酸的作用是从饮食的蛋白质中产生糖分。如果你对碳水化合物的摄取量不足,丙胺酸能够供给肌肉所需的能量以缓解不足,从而使你能够继续进行训练。这种氨基酸最大的好处就在于它能够把肌肉从供给能量这一重负下解放出来。

9. 牛肉含维生素b12

维生素b12对细胞的产生至关重要,而红细胞的作用是将氧带给肌肉组织。维生素b12能促进支链氨基酸的新陈代谢,从而供给身体进行高强度训练所需的能量。

推荐指数:

相信我们,吃完亲们就是老顾客~!

联系方式:

固定电话:0472--4192618

手机:13664842257

阿里旺旺:xzwy2010

qq:342942748