

四级浓香菜籽油5L20L食用油四级浓香型菜油

产品名称	四级浓香菜籽油5L20L食用油四级浓香型菜油
公司名称	湖北日月油脂股份有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:玉树 规格:5L20L20KG 等级:四级
公司地址	湖北省荆门经济开发区迎春大道1号
联系电话	0724-6909786 13197105030

产品详情

玉树菜籽油产品特点

窗体底端

1、产品优质

湖北日月油脂股份有限公司拥有“双低”优质油菜基地达100万亩，原料双低，产品更优质。

2、先进的技术支持——傅延栋

特聘请油菜知名专家、教授傅延栋为常年技术顾问，产品质量完全达到国家标准。

3、生产标准化

通过ISO9001:2000国际质量体系认证，菜籽油生产标准化，选购食用更放心。

4、供货充足

公司拥有欧美引进的先进的技术工艺和生产设备，现已拥有成熟的预榨浸出生产线、精炼菜籽油加工生产线、处理菜籽10万吨的初级油生产线、全进口年处理毛油10万吨的精炼油生产线、18万吨的小包装、中包装油生产罐装线，储油罐容量达15万吨，拥有专用码头和铁路线。

菜籽油的营养价值

窗体顶端

1、高吸收，软化血管、延缓衰老。

人体对菜籽油的吸收率很高，可达99%。因此它所含的亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素E等营养成分能很好地被机体吸收，具有一定的软化血管、延缓衰老的功效。

2、含有种子磷脂，对血管、神经、大脑的发育十分重要。

由于菜籽油榨油的原料是植物的种实，而且高品质菜籽油是采用物理压榨技术，能够充分保留天然原料中的种子磷脂，对血管、神经、大脑的发育十分重要。

3、很少或几乎不含胆固醇。

菜籽油的胆固醇很少或几

乎不含，所以控制胆固醇摄入量的人可以放心食用。 4、高品质菜籽油可用于食疗。

同时，中医理论也认为，菜油味甘、辛、性温，可润燥杀虫、散火丹、消肿毒。临床用于蛔虫性及食物性肠梗阻，效果较好。可见，高品质菜籽油的营养价值不可低估。

联系方式

联系人：黄经理

联系电话：0724-6909786 13197105030

联系QQ：3265525899

公司地址：湖北省荆门经济开发区迎春大道1号