

## 山东特级新鲜白芦笋（西餐）12小时到货

产品名称	山东特级新鲜白芦笋（西餐）12小时到货
公司名称	刘友龙（个体经营）
价格	6.00/千克
规格参数	
公司地址	中国 山东 潍坊市寒亭区 潍坊市寒亭区
联系电话	86 0536 13583610350 13583610350

### 产品详情

我处是山东省潍坊市发展最早、规模最大的白芦笋基地，每年都为机关、单位、西餐厅、宾馆、饭店、个人、代购农家最新鲜的白芦笋，2008年为北京奥运会西餐厅专用食品。绝对没有泡水、没有隔夜，主要是采收早上刚挖出来的新鲜白芦笋，根据客户不同要求可以给予不同的包装和运输方式，主要包装是泡沫箱加冰袋，存放时间最短为七天一般12小时即可到货。曾为北京、上海、天津、广州等地区的大型西餐厅、宾馆或单位供货，价格随行就市，每年4月10号左右上市，现征询2009年各地客商。郑重承诺：本地芦笋实属正宗口味，土地是检验口味的唯一标准，本人服务第一、质量第一、诚信为本、低利润合作双赢！qq630669469旺旺在线手机：13583610350刘先生，欢迎各位旺旺留言及咨询。购买请到淘宝拍下购买，淘宝id：liuminger790220芦笋原料介绍：芦笋属百合科，多年生宿根植物。芦笋的食用部分是其幼嫩茎它是春季自地下茎抽出的，茎嫩肥沃，顶芽圆，鳞片紧密，出土前采收的色白柔嫩，称为白芦笋。幼茎见光后呈绿色，称为绿芦笋。白芦笋多制罐头，绿芦笋供鲜食。芦笋质地细嫩，营养丰富，是一种名贵的蔬菜。但芦笋并非芦苇的嫩芽，而是因其状如春笋而得名。芦笋原产地中海岸、小亚细亚及原苏联高加索、伏尔加河和额尔齐斯河泛滥区，西伯利亚和中国黑龙江沿岸亦有野生种，我国各地均有少量栽培。由于芦笋肉质洁白细嫩，口味香郁，含有较多的蛋白质，而无脂肪，清鲜爽口，因而盛行世界各国，欧美国家的高级宴会上，常见此菜。营养分析：芦笋有鲜美芳香的风味，膳食纤维柔软可口，能增进食欲，帮助消化。食物相克：[食鉴本草]记载：芦笋，忌巴豆。制作指导：1，芦笋虽好，但不宜生吃，也不宜存放一周以上才吃，而且应低温避光保存。2，芦笋中的叶酸很容易被破坏，所以若用来补充叶酸以避免高温蒸煮，最佳的使用方法是微波炉小功率热熟。食疗作用：芦笋味甘、性寒、归肺、胃经，有清热解毒，生津利水的功效。每100克芦笋所含营养素如下：热量:19.00千卡蛋白质：1.40克脂肪：0.10克碳水化合物：4.90克膳食纤维：1.90克维生素a:17.00微克胡萝卜素：100.00微克硫胺素：0.04毫克核黄素：0.05毫克尼克酸:0.70毫克维生素c：45.00毫克钙：10.00毫克磷：42.00毫克钠：3.10毫克镁：10.00毫克铁：1.40毫克锌：0.41毫克硒:0.21微克铜：0.07毫克锰：0.17毫克钾：213.00毫克