

# 新疆葡萄籽油精品礼盒装 新疆

产品名称	新疆葡萄籽油精品礼盒装 新疆
公司名称	新疆石河子市农八师采购供应站
价格	160.00/盒
规格参数	品牌:新疆 净重:500g ( kg ) 保质期:18 ( 个月 )
公司地址	中国 上海市 宝山路450弄1号
联系电话	86 21 13917920943 13917920943

## 产品详情

品牌	新疆	净重	500g ( kg )
保质期	18 ( 个月 )	等级	一级
储藏方法	阴凉干燥处	生产日期	见瓶底
售卖方式	包装	特产	是
原产地	新疆		

精品礼盒装内有 两瓶500g食用葡萄籽油 一瓶葡萄籽精油

如有需求 请联系: 小殷 tel : 13816820981

葡萄籽油是由精选的葡萄籽压榨分离精制而成的纯天然保健食品。葡萄籽油中不含胆固醇和钠，采用新型国际上先进的压榨工艺生产，避免了可能存在的污染，无溶剂残留，经精炼处理，产品纯度高，达到高档色拉油标准。葡萄籽油中的不饱和脂肪酸占总脂肪酸含量的90%，不饱和脂肪酸的75%以上为亚油酸（亚油酸是人体合成二十碳四烯酸又是人体合成前列腺的主要物质，它具有防止血栓形成，扩张血管的作用。所以葡萄籽油不仅具有降低血清胆固醇的作用，同时具有营养脑神经细胞，调节植物神经的功效），是目前发现的亚油酸含量最高的植物油之一（花生油亚油酸仅含40%左右）。葡萄籽油中含有大量的脂溶性维生素a、d、e和k，含量达到ve35.95，vk29.41，va8.06，vd4.03，vp0.94毫克/100克油，一大汤匙葡萄籽油相当于人一天所需的全部维生素e。葡萄籽油的特点 由于葡萄籽油中的亚油酸含量高，作为食用油具有优异的特性，热稳定性好，烟点高达248度，高温烹调不污染环境，具有环保性，保健食用油，用量少，葡萄籽油烹饪仅用其他油的1/2——1/3就可以达到同样的烹调效果，因此十分经济，还避免了过多脂肪的摄入，在国外深受厨师、美食家和家庭主妇的青睐。使用方法：a、海鲜烹调用葡萄籽油烹饪（红烧、清蒸、鲜鱼汤）海鱼可以去除腥味，保持海鱼固有的鲜味。贝类、虾的烹调：适用于红烧、凉拌、色泽鲜艳、风味纯。海带等海洋藻类食品的烹调：适于凉拌以及制汤 b、凉拌制作色拉、凉拌蔬菜，仅使用少量的葡萄籽油就可以达到目的，可以充分保持蔬菜原有的风味。 c、配制调和油 葡萄籽油1~2瓶与市场上5l装使用油调匀，葡萄籽油与花生油或其他植物油调和，可以改善油

的风味和品质，增加人体所需要的亚油酸含量，有效调节血脂。保健功能：调节血脂。