

桐华沟菜籽油只做非转基因

产品名称	桐华沟菜籽油只做非转基因
公司名称	陕西云拓网络科技有限公司
价格	50.00/1
规格参数	品牌:桐华沟 型号:桐华沟
公司地址	陕西省西安市曲江新区翠华路南段佳和中心B座1005室
联系电话	029-88997799

产品详情

古诗有云：“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂”。确实，一路长大，每年清明节似乎都在下雨。童年印象中清明节时郊外小路上少有人出没，下过雨的空气里弥漫着泥土的清香，还有那分外耀眼的菜籽花，静静的绽放。雨天、菜籽花、行人凝成一幅画，这貌似就是我对清明的印象了吧！

说起清明，菜籽是让我最感动的，不仅仅是那摇曳在雨中的黄灿灿花朵，更是那压榨成“[黄金液体](#)”所散发出来的油香，闭起眼睛都能闻到，好怀念！

炊烟袅袅，仿佛母亲还在厨房里忙活，我馋的迫不及待想尝尝即将出锅的美食！在我的记忆中家里的厨房只用一种油，那就是土生土长纯天然的菜籽压榨油。妈妈尤爱菜籽油，煎蛋、烧鱼、煮面。年少时挑食，妈妈总会会舀一勺菜籽油浇在饭上。再用铲子翻炒，一点盐，一点味精，偶尔撒点虾米，却是我认为这天下最美味的[菜油饭](#)了！

的确，不负众望，我们桐花沟出产的桐华沟牌天然菜籽油既传承了健康天然的理念更寄托了桐华沟这片大地上淳朴人民对其的感情。

桐花沟这个地方不仅仅风景让游客流连忘返，桐华（花）沟牌天然菜籽油更让游客垂涎三尺！因为随着时代的变迁，生活的简易化，越来越多的人选择超市的调和油，纯正的天然菜籽油也越来越离我们远去，然而桐华沟牌天然菜籽油可不是市面上那些加工油哪能比拟的。

桐华

沟牌天然

菜籽油之于其他一

般油的优势在于：桐华沟牌纯天然菜

籽油，优质新鲜、非转基因、[低芥酸油](#)菜籽为原料，芥酸含量<3%，一般油的芥酸含量都在3%-60%之间

菜籽油有“[东方橄榄油](#)”之称，可见其价值之大。

桐华沟牌纯天然菜籽油的价值：

- 1、桐华沟纯天然牌菜籽油极易被人体吸收，吸收率可达99%。
- 2、桐华沟纯天然牌菜籽油含：亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素E等营养成分具有一定的软化血管、延缓衰老的功效。
- 3、桐华沟牌纯天然菜籽油由于是纯天然无任何添加剂的榨油，其的原料是植物的种子果实，则含有一定的种子磷脂，对血管、神经、大脑的发育十分重要。

4、桐华沟牌纯天然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。

小编良心推荐——蓝田秦源家的桐华沟牌纯天然菜籽油

快快登陆www.liantianqinyuan.com抢购吧！或者微信关注：liantianqinyuan进入购买。

与秦为疆，以秦为源，来自秦岭山脉的原生态绿色农产品。健康为首，唯选桐华沟，悦食生活就从桐华沟开始！

想要了解原生态的悦食生活，那就关注：蓝田秦源土特产

（文/狍狍）