

# 供应面粉石磨

产品名称	供应面粉石磨
公司名称	陕西油泼辣椒机械厂
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:514
公司地址	陕西省咸阳地区兴平市装备工业园科四路
联系电话	029-38265514 13991046287

## 产品详情

### 民以食为天---石磨优质面粉

石磨磨制小麦面粉的特点：原汁原胚，绝无任何添加剂，看上去没有普通优质面粉白，而完全保留了优质面粉本身的口感，面粉质量高，麦香味浓，石磨优质面粉低温加工，淀粉没有熟化，植物蛋白（面筋）面性没有改变，维生素、微量元素没有被破坏，营养易被吸收，特别是维生素E的含量是普通优质面粉的21倍，营养完全保留，在这个崇尚健康生态的时代，石磨优质面粉是您理想的健康食品，也是馈赠亲友的佳品。

当今的面粉加工企业，现代机械设备速度快、转速高、加工过程不加添加剂是根本不行的，为了面粉白，各厂家添加剂量越来越大,品种越来越多,这不正常啊！这种竞争是对健康极不负责任啊！但残酷的市场,现实的社会..... 全自动面粉石磨,采用天然石材和现代化工艺技术科学设计而成，磨齿宽窄有序，转速慢、磨温低，在研磨过程中没有破坏麦胚成分及优质面粉分子结构，无需任何添加剂，最大程度的保留了小麦中的各种营养物质，恢复了优质面粉的原汁原味，使优质面粉口感柔韧、麦香味浓郁、营养价值更高。所谓石磨优质面粉，就是用传统石磨加工出来，不添加任何添加剂的优质面粉。关于石磨,先人们人推驴拉磨了几千年，产量很低。后来有了电磨，有了现代化的面粉加工厂，加工速度快了，原有的石磨没有人再用了。但加工厂加工添加剂多，生产过程中热度很高，使优质面粉原有的营养丧失。同时也完全失去了麦香味。

特别是黑心厂商,非法添加剂,食用后危害更大，各级质检部门每年都会抽查出许多不合格的面粉。石磨优质面粉的好处就在于，通过石磨碾出的优质面粉，小麦的营养成分全部保留，没有任何添加剂。在口中咀嚼，筋道、不粘牙、吞咽时滑顺。