

玫瑰酱 纯正天然绿色 招商代理加盟

产品名称	玫瑰酱 纯正天然绿色 招商代理加盟
公司名称	陕西盛世生物技术有限公司
价格	1.00/瓶
规格参数	原产地:陕西 商品条形码:6938324100059 储藏方法:阴凉、避光、通风、夏季冷藏
公司地址	西安市莲湖区人民西村55号嘉福小区1号楼A座2701室
联系电话	86 029 82029661 15719286750

产品详情

原产地	陕西	商品条形码	6938324100059
储藏方法	阴凉、避光、通风、夏季冷藏	绿色食品	是
生产日期	2011.3.15	特产	是
有机食品	是		

玫瑰酱介绍：

一、公司介绍

陕西盛世生物技术有限公司是一家集玫瑰种植、产品加工、商品贸易为一体的股份制企业。它从诞生以来，就以其独特的经营理念和卓越不凡的实力，在21世纪经济大潮中以磅礴的气势和稳健的步伐向前迈进。经过短短几年发展，主营的玫瑰系列产品已初具规模：玫瑰种植基地已扩展到2000多亩，开发的产品有玫瑰胶囊、玫瑰精油、玫瑰面膜、玫瑰花蕾、玫瑰保湿柔肤水、玫瑰红茶、玫瑰粉、玫瑰酒、玫瑰酱等系列产品。同时公司还推出有薰衣草精油，艾蒿精油，艾蒿驱蚊水，杏仁油等产品。玫瑰的理念已深入人心，用玫瑰作成的各种保健品是美容护肤行业产品中的一颗耀眼的明珠。我们本着“荟萃集优、纯然无暇”的理念，保证产品有效、安全、决不掺入无益或有害的成份。系列产品推出后深受广大消费者的青睐，使得产品在美容保健品行业独树一帜，开创先河。与法国力生国际公司合作之后，对产品的外向型发展提供了广阔的空间，让更多的人能够享用上高品质的产品。产品及经营特点：纯天然产品，荟萃集优、纯然无暇，未添加任何化学成份。种类新、品质好、有市场竞争力。价格实惠、经营起点低、公平合理，现诚招全国各地经销商。同时欢迎各类人士加盟从事营销活动。

西安—地处我国腹地。南依秦岭，独特的自然环境和气候条件，为种植玫瑰花创造了良好的环境。本公司生产的玫瑰酱，是用从法国格拉斯地区引种的道格拉斯玫瑰鲜花精制而成。

二、产品介绍：

道格拉斯玫瑰是目前世界上最好的玫瑰品种之一，用该花做成的“歌拉丝”玫瑰酱有多种优点：

- 1、香味好：纯正用玫瑰花生产的玫瑰酱必须要有浓郁的玫瑰香味。用我们生产的“歌拉丝”玫瑰酱，无论是做稀饭、糕点还是早餐时夹在面包里食用（特制酱），其香味弥漫在你的周围，不仅增加你的食欲，而且给人一种浪漫温馨的感觉。
- 2、品质纯：我们生产的“歌拉丝”玫瑰酱是用纯正的玫瑰花瓣精制而成，可与任何一家玫瑰酱相媲美，没有掺杂任何其它鲜花。
- 3、颜色正：玫瑰酱必须是玫瑰红，我们的产品就保持了这个特点。若色彩改变，颜色过深，均说明在原料上不够纯正。
- 4、纯天然、无污染：秦岭北麓，环境好、空气鲜，为保证香味和质量，种植玫瑰花时，全部用的农家肥料，不用化肥。

产品功效：

1、食用玫瑰酱：

一是调香，有了玫瑰酱其味不一样；

二是开胃，当闻到玫瑰味时，不仅食欲大增，而且心情悦爽；

三是香体，常食用玫瑰酱，能改变人体内散发出的其它异味，达到宽胸、散郁、益寿延年的效果。

2、富营养、润肌肤、养容颜、抗衰老。

一、常期使用保持皮肤水份，香体。

二、玫瑰酱可以化解腹部淤血，疼痛，经常食用，口中出气，毛孔散发出来的都是玫瑰花香，是天然的食品。

三、可以做稀饭吃，直接冲水，或与苹果丝一起挂面糊油炸做玫瑰丸子，治疗胃炎，芳香开窍，治疗妇科病，舒缓痛经等，逢年过节还可以用来自制玫瑰汤圆和玫瑰月饼呢！

3、最重要的是：

您若是胃寒，浅表性胃炎等症，每天坚持食用20-30克，可以起到保健作用。

产品成分：

主要活性物质有玫瑰精油、天然vc,va,ve、氨基酸、还原糖及磷、铁等矿物质。现代医学表明，玫瑰花含有300多种化学成分，如槲皮甙、含香精的脂肪油、有机酸等有益美容的物质，还有人体需要的18种氨基酸和微量元素。玫瑰花(rosarugosathumb)其性甘，微苦，温、无毒。入肝脾二经。玫瑰花酱属温性食品，有疏肝醒脾之功能。颇受人们喜爱，是很早就广泛应用于各种糕点、馅和菜肴中的主要原料。玫瑰花性温和圆润，咸认具有降火、促进血液循环与新陈代谢、提神振气等功效，长期下来，对于整体精神、气色和肤质都很有帮助。所以古埃及女王凯萝芭特莉一生对玫瑰花情有独钟，她坚信玫瑰有着使人青春永驻的魔力，会让女性充满魅力。

食用方法：

1. 可将玫瑰酱涂抹在土司面包或用在蛋糕、夹心饼乾的馅料中，厚郁的玫瑰花香、独特的酸甜，能让整体滋味更丰富优美。
2. 可用直接冲泡热水或添加于红茶中品饮，享受幸福甜蜜的滋味。
3. 便秘者，每天冲泡，连续饮用，两个月内看效果是否显著。
4. 用来各种食品做馅，果酱，直接冲饮，熬粥，做甜品。
5. 逢年过节还可以用来自制玫瑰汤圆和玫瑰月饼。
6. 可以做稀饭吃，直接冲水,或与苹果丝一起挂面糊油炸做玫瑰丸子。
7. 也可将适量的花酱加入煮热的牛奶，咖啡等，制成玫瑰牛奶等热饮，也可以加入酸奶，在制作沙冰时加入，做冷饮。
8. 喝酸奶的时候，适当的放一点玫瑰酱在里面搅拌均匀，味道会变得非常不一样。