

礼品蛋/专业定制土鸡/订制包装/企业形象佳品牌/

产品名称	礼品蛋/专业定制土鸡/订制包装/企业形象佳品牌 /
公司名称	武汉市新洲区伟明蛋鸡养殖专业合作社
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:湖北武汉 级别:特
公司地址	武汉市新洲区旧街街七里岗村梁家田八组
联系电话	13871309444 13886176226

产品详情

产地/厂家	湖北武汉	品种	礼品蛋/专业定制土鸡/订制包装/企业形象最佳品牌 /
级别	特		

为了突出企业形象，本公司专门为企业及高收入的个人定制礼品包装的鸡蛋，是宏扬企业文化，沟通员工，馈赠的佳品。节日，年关，送礼既高档，也更健康

包装内所有鸡蛋均为我公司的主打品种。

农达3号小土蛋又称笨鸡蛋，农达3号蛋品特点：鸡蛋重量为27-31斤每箱（360个），味道鲜美，特别的蛋心黄，心大，营养价值特别高，可以称之为正宗的糖心鸡蛋，正如我们保证给“神丹”的品质一样！所有从我们这里销售出去的鸡蛋可以享受三包政策“产品质量不好包退”“残次品不合格的鸡蛋（注：如有细微裂纹，坏壳）包换”“因客户吃我们的鸡蛋导致的问题包赔”。希望所有的朋友可以来尝试销售一下，保证不会后悔！

选用中国人培育的国际优秀蛋鸡品种，执行无公害标准化操作规程，保证产品质量安全可靠，营养均衡，无抗生素、激素残留的安全鸡蛋。蛋壳颜色呈粉色，蛋黄呈橘黄色，蛋白浓稠，营养丰富，具有乌鸡蛋特有的清香气息。其胆固醇含量远低于普通鸡蛋，富含人体易吸收的多种矿物质及微量元素儿童食用益智、明目；中老年人食用，可保护心肌预防血栓形成，改善乏力症状；产后妇女食用可起到皮肤细腻、美白、养颜、美容等功效。

绿壳鸡蛋也叫青壳蛋，由黑羽绿壳蛋鸡（中华黑羽十全鸡）所产，该品种被国家农业部列为“全国重点种质资源保护”项目。喙.冠.毛.皮.肉.骨.趾.内脏均为黑色，血液中也带有黑色素，具有特殊的药用价值，所产的蛋为绿色（九黑一绿），因此称之为“中华黑羽十全鸡”。据中科院遗传研究所测定结果表明：黑羽绿壳蛋鸡是一种宝贵的特异性品种资源，国内外罕见的遗传基因群也是我国独有的鸡种，肉质鲜美，皮薄肉嫩，鸡汤气味芳香，鸡味浓郁，据测定：维生素a及15种氨基酸含量显著高于普通地方鸡种，

胆固醇含量低，黑色素含量丰富。黑羽绿壳蛋鸡像一个天然的营养加工厂，对微量元素.维生素.矿物质有极强的富集性，它大量吸收这些营养物质并转化到蛋中，蛋内的主要营养成分含量都明显高于通常人们说的“人家卵”，含有大量的卵磷脂.脑磷脂.维生素a.b.e以及微量元素钙.锌.硒.碘.铁等，蛋黄中的哈氏单位 球蛋白和 球蛋白高于其它鸡种，这与临床上提高免疫功能相一致。各种氨基酸含量明显高于其它鸡种，尤其是赖氨酸.谷氨酸.天冬氨酸含量特别高，更可贵的是蛋黄胆固醇和全蛋胆固醇含量比普通鸡蛋低40%左右，这是过去很多专家通过药物和添加剂的办法所没有解决的问题，现在由于鸡种遗传基因突变的原因得以实现了，属于高维生素.高微量元素.高氨基酸.低胆固醇.低脂肪的理想天然保健食品。

鸡蛋是人类最好的营养来源之一，鸡蛋中含有大量的**维生素**

和矿物质及有高生物价值的蛋白质。对人而言，鸡蛋的蛋白质品质最佳，仅次于母乳。一个鸡蛋所含的热量，相当于半个苹果或半杯牛

奶的热量，但是它还拥有8%的磷、4%的**锌**

、4%的铁、12.6%的蛋白质、6%的维生素d、3%的**维生素e**、6%的维生素a、2%的**维生素b**

、5%的维生素b2、4%的**维生素b6**

。这些营养都是人体必不可少的，它们起着极其重要的作用，如修复人体组织、形成新的组织、消耗能量和参与复杂的新陈代谢过程等。

(1)蛋白质：鸡蛋含丰富的优质蛋白，每100克鸡蛋含13克蛋白质，两只鸡蛋所含的蛋白质大致相当于50克鱼或瘦肉的蛋白质。鸡蛋蛋白质的消化率在**牛奶**、**猪肉**、**牛肉**和**大米**中也是最高的。

(2)脂肪：每100克鸡蛋中含脂肪6克，

大多集中在蛋黄中，以不饱和**脂肪酸**为多，脂肪呈乳融状，易被人体吸收。

(3)**氨基酸**

：鸡蛋中蛋氨酸含量特别丰富，而谷类和豆类都缺乏这种人体必需的氨基酸，所以，将鸡蛋与谷类或豆类食品混合食用，能提高后两者的生物利用率。

(4)其他微营养素：鸡蛋还有其它重要的微营养素，

如**钾**、**钠**、**镁**

、磷，特别是蛋黄中的铁质达毫克/00克；蛋中的磷很丰富，但钙相对不足，所以，将奶类与鸡蛋共同食用可营养互补。鸡蛋中维生素a、b也很丰富。

近年来，国内外**营养学**

家和医学家对鸡蛋的营养价值和保健功能有了新的评说。概括起来，主要有五个方面。

健脑益智鸡蛋黄中的卵磷脂、**甘油三脂**、**胆固醇**和卵黄素，对**神经系统**

和身体发育有很大的作用。卵磷脂被人体消化后，可释放出**胆碱**，胆碱可改善各个年龄组的记忆力。

保护肝脏鸡蛋中的蛋白质对**肝脏**

组织损伤有修复作用。蛋黄中的卵磷脂可促进肝细胞的再生。还可提高人体血浆蛋白量，增强肌体的代谢功能和免疫功能。

防治动脉硬化美国营养学家和医学工作者用鸡蛋来防治动脉粥样硬化，获得了出人意料惊人效果，他们从鸡蛋、**核桃**、**猪肝**

中提取卵磷脂，每天给患心血管病人吃4-6汤匙。3个月后，患者的血清胆固醇显著下降，获得满意效果

。

预防癌症鸡蛋中含有较多的维生素b2，维生素b2可以分解和氧化人体内的致癌物质。鸡蛋中的微量元素，如硒、锌等也都具有防癌作用。根据对全世界人

类**癌症**死亡率进行的分析，人们发现癌症的死亡率与硒的摄入量成反比。

延缓衰老鸡蛋含有人体几乎所有需要的营养物质，不少长寿老人的延年益寿经验之一，就是每天必食一个鸡蛋。中国民间流传的许多养生**药膳**也都离不开鸡蛋。例如，**何首乌**煮鸡蛋，鸡蛋煮猪**脑**，**鸡蛋粥**等等。如将鸡蛋加工成**咸蛋**后，含钙量会明显增加，可由每百克的55毫克增加到520毫克，约为鲜鸡蛋的10倍，特别适宜于想补钙的人。

而且，鸡蛋特别适合中老年人食用，高血压、**高血脂**者也可大量服用。因为它的形状是圆的，当我们把鸡蛋捏在手心时，它表面所受的压力都是相等的；这个压力不够使蛋壳破裂，所以蛋壳不破。因为力具有传递性，当你捏的时候，通过鸡蛋里的液体把力传递给了鸡蛋的其他地方。而**鸡蛋壳**是由碳酸钙构成的，有一定的坚固性，其实石头就是主要由**碳酸钙**构成。