

菠菜面条，厂家直供 蔬菜面条 彩色面

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 菠菜面条，厂家直供 蔬菜面条 彩色面 |
| 公司名称 | 济宁市阳春面业有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:仿圣 型号:180g 产地:济宁 |
| 公司地址 | 济宁市市中区京杭中心B座1604室 |
| 联系电话 | 0537-2637711 |

产品详情

菠菜面条，厂家直供 蔬菜面条 彩色面 蔬菜面条，面条

菠菜面条

产品名称素食一谷道蔬香（菠菜面条）

彩色手工面条是将各种蔬菜、水果与优质小麦粉、苦荞粉、禽蛋等原料进行科学配比制作出的系列营养蔬菜、水果面。彩面不仅保持了蔬菜及水果的天然本色，而且没有影响面条本来的特性和筋力，并彻底改变了我国面制品单一颜色的老面孔，绝对是“色、香、味、形”的完美结合。

配料：小麦粉、菠菜粉 4%、淀粉、食用盐。

产品优势：蒸煮熟化，低温烘培，手擀面的感觉。

手工盘制，三醒三蒸，口感清爽

1.我们的面粉都是石磨工艺。

我们采用传统石磨工艺，低速度，低温度状态下研磨。营养物质全部保留，石磨面粉成自然白且微泛黄，淀粉链分子结构不受破坏。麦芽中的香味儿，麦香精华等得到保留，口感柔韧且劲道。

2.产品种类多，阳春面有紫薯面，海藻原浆面，膳食纤维面，黑小麦石磨面，鸡蛋面，番茄面，菠菜面，胡萝卜面，火锅面等。产品具有独特的风味和营养价值，是优质的非油炸健康食品。

3.优质原料：原料采用精选麦芯粉，以华北大平原优质小麦为原料，添加进口高筋麦粉。口感上乘，麦香浓郁。

4. 净化水和面。和面时采用净化水，洁净水质更加安全放心。

5. 绿色无添加。产品绝无任何色素，防腐剂及抗氧化剂。还原面条的绿色营养。6. 不含增白剂，不添加人工增白剂，原色原味更健康。

菠菜的功效：

菠菜的功效与作用

1. 通肠导便、防治痔疮

菠菜含有大量的植物粗纤维，具有促进肠道蠕动的作用，利于排便，且能促进胰腺分泌，帮助消化。对于痔疮、慢性胰腺炎、便秘、肛裂等病症有治疗作用。

2. 促进生长发育、增强抗病能力

菠菜中所含的胡萝卜素，在人体内转变成维生素A，能维护正常视力和上皮细胞的健康，增加预防传染病的能力，促进养生生长发育。

3. 保障营养、增进健康

菠菜中含有丰富的胡萝卜素、维生素C、钙、磷及一定量的铁、维生素E等有益成分，能供给人体多种营养物质；其所含铁质，对缺铁性贫血有较好的辅助治疗作用。

4. 促进人体新陈代谢

菠菜中所含微量元素物质，能促进人体新陈代谢，增进身体健康。大量食用菠菜，可降低中风的危险。

5. 清洁皮肤、抗衰老

菠菜提取物具有促进培养细胞增殖的作用，既抗衰老又能增强青春活力。我国民间以菠菜捣烂取汁，每周洗脸数次，连续使用一段时间，可清洁皮肤毛孔，减少皱纹及色素斑，保持皮肤光洁。

建议使用方法：

火锅面：把面块放进肉蛋菜佐料煮沸的火锅中，沸煮4-6分钟，继承可口美食火锅面

炒面：先将面条提前40分钟泡于60度温水捞起，将喜欢的肉蛋菜佐料炒好，最后将面条放入炒锅翻炒2-3分钟，即成美味炒面

汤面：将喜欢的肉蛋菜佐料煮好，将面条放入锅内沸煮4-6分钟，既成喷香四溢的汤面。

拌面：将适量水放锅内烧沸后加入面条，煮沸4-6分钟后捞起沥干水，加拌喜欢的肉蛋菜作料，既成美味拌面

全国首创 最大专业生产蔬果杂粮、药食同源系列养生蒸面，独家代理，保您多赚百万元！！

品种多，有十几种口味，产品组合可随意搭配。

无添加，食品安全更放心

采用石磨工艺，面条口感更好吃。

【招商热线】 15554403899（微信）