

绿豆面条，山东访圣面条，批发400g仿手工挂面

产品名称	绿豆面条，山东访圣面条，批发400g仿手工挂面
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

绿豆面条，山东访圣面条，批发400g仿手工挂面，粮油代加工

绿豆面条

产品名称素食一谷道蔬香（绿豆面条）

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、绿豆粉 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。

绿豆的功效：

1. 清热解毒

夏天或在高温环境工作的人出汗多，水液损失很大，钾的流失最多，体内的电解质平衡遭到破坏。用绿豆煮汤来补充是最理想的方法，能够消暑益气、止渴利尿，不仅能补充水分，而且还能及时补充无机盐，对维持水液电解质平衡有着重要意义。

2. 抗菌抑菌

绿豆中的某些成分直接有抑菌作用，可以增强机体免疫功能。

3. 具有抗过敏

可以抑制荨麻疹等疾病。

4. 降血脂

绿豆中的多糖成份能增加血清脂蛋白酶的活性，是甘油三酯水解达到降血脂的疗效，从而防治冠心病，心绞痛。

5. 保护肾脏

减少蛋白分解，保护肝肾。

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)