

香菜鸡蛋面条，山东厂家货源，访圣养生挂面面条

产品名称	香菜鸡蛋面条，山东厂家货源，访圣养生挂面面条
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:访圣 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

香菜鸡蛋面条，山东厂家货源，访圣养生挂面面条，180g/包营养面条，批发代工

香菜鸡蛋面条

产品名称素食一谷道蔬香（香菜鸡蛋面条）

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、鸡蛋粉、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。

鸡蛋的功效：

1. 健脑益智

鸡蛋对神经系统和身体发育有很大的作用，其中含的胆碱可改善各个年龄组的记忆力。

2. 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。

3. 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。

4. 预防癌症

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。而鸡蛋中含有丰富的硒元素。

5. 延缓衰老

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。

6. 美容护肤

鸡蛋中还含有较丰富的铁，铁元素在人体起造血和在血中运输氧和营养物质的作用。人的颜面泛出红润之美，离不开铁元素。如果铁质不足可导致缺铁性贫血，使人的脸色萎黄，皮肤也失去了美的光泽。由此可见，鸡蛋确是维护皮肤美的重要食品之一。

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）