

荞麦面条，高血糖朋友的优质食品，新品挂面面条

产品名称	荞麦面条，高血糖朋友的优质食品，新品挂面面条
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: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

荞麦面条，高血糖朋友的优质食品，新品挂面面条访圣养生面180g劲道面条厂家批发

荞麦面条，高血糖朋友的优质食品

产品名称素食一谷道蔬香（荞麦面条）

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、荞麦粉 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。

荞麦的功效：

1. 增强血管弹性

荞麦中含有丰富的维生素P，可以增强血管的弹性、韧性和致密性。又有保护血管的作用。2. 降血脂 荞麦能促进细胞增生，降低血脂和胆固醇、软化血管，保护视力预防心脑血管出血，调节血脂，扩张冠状动脉并增加其血流量等。3. 促进新陈代谢 荞麦中丰富的烟酸，能增强解毒能力，促进新陈代谢。

4. 防治糖尿病 荞麦中的铬，更是一种理想的降糖物质，能增强胰岛素的活性，加速糖代谢，促进脂肪和蛋白质的合成。还有抑制血块的形成，具有抗血栓的作用。5. 止咳平喘

荞麦具有抗菌、消炎、止咳、平喘、祛痰的作用。

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）