

石磨全麦彩色面粉组合 无添加彩色面粉600g

产品名称	石磨全麦彩色面粉组合 无添加彩色面粉600g
公司名称	济宁市阳春面业有限公司
价格	8.00/包
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

石磨全麦彩色面粉组合，[无添加彩色面粉600g](#)

石磨全麦彩色面粉

石磨全麦彩色面粉用含有天然色素的蔬菜粉与面粉一起和匀，就成了彩色的面团。自然界中有颜色的食物是非常多的，想调啥色都有。红的。是加了胡萝卜粉的，绿的，是加了绿豆粉的，菠菜黑的，加的是黑豆，黑小麦黄的。加的是玉米面，南瓜

我们的优势：

- 1、石磨面粉由于在低速度、低温度状态下研磨而成，而且磨的遍数少，面筋质、麦胚中的香味（麦香精华）等得以保留。
- 2、四种面粉中分别添加了紫薯、菠菜、胡萝卜、海藻四种食物，都是进行脱水后磨成粉，与面粉科学配比，加工出营养与美味并存的面粉。
- 3、全麦面粉可以用来包饺子、做面条、花卷等，因为添加不同颜色的蔬菜粉，所以做出来的面食与普通面食完全不同，改变传统白色面粉，变为彩色面粉，让饺子看起来更有食欲，让您更爱吃饺子。
- 4、根据蒸煮方法、和面方法的不同，面粉最终产生的颜色也会有所不同。也可以将几种面粉同时使用做出花色百变的面食来。
- 5、全麦面粉含丰富的维生素B1、B2、钙、铁、锌等微量元素，适宜人、老年人、养生等人群

我们的彩色面粉，采用传统低温研磨，含有丰富的蛋白质、氨基酸及人体必需的微量元素，它有消除体

内自由基，提高免疫力，维持血管正常渗透压，抑制细胞生长，改善心肌营养。它还富含甘八碳*酸，抗衰老和色素沉着，减缓器官老化，增强体力耐力

阳春面业生产石磨小麦面粉、石磨彩色小麦面粉、石磨杂粮面等，并开发有多个系列的石磨面面条。为全国人民吃上营养健康绿色安全的有机食品做出自己的贡献。

招商热线 15554403899 (vx同号)