

食材新款个性时尚美容保健特色养生节日文化特产竹燕窝

产品名称	食材新款个性时尚美容保健特色养生节日文化特产竹燕窝
公司名称	宜宾梦幻森林食品有限责任公司
价格	86.00/盒
规格参数	品牌:梦幻森林 品种:竹燕窝 售卖方式:包装
公司地址	四川省宜宾市翠屏区南段航天路南段
联系电话	86-08312221539 18780654688

产品详情

品牌	梦幻森林	品种	竹燕窝
售卖方式	包装	商品条形码	6945458500099
等级	极品	规格	380g
净重	380g	原产地	四川
保质期	一年	生产日期	见包装
生产厂家	梦幻森林食品有限公司	储藏方法	阴凉干燥处
原料与配料	极品竹燕窝、水	卫生许可证	川卫食2008第511502-0010号
特产	是	产品标准号	sb10439-2007

梦幻森林-极品竹燕窝神奇的纯天然养生品——竹燕窝

在所有的食疗养生品中，有很多与燕窝、虫草等一样，不断由药物经烹饪加工演变为日常食物。其中最令人惊叹和不断受到追捧的可要数来自于“最具特色的中国十大风景名胜区——蜀南竹海”的“竹燕窝”。曾历次受央视关注。竹燕窝(英文名：bamboo bird's nest)，又名竹菌，竹花，竹菇，竹蓐，是一种非常名贵的真菌类食品。是一种特殊的嫩竹寄生虫吸食竹汁，残液经适宜的温度和湿度通过发酵酿造，生长出来的微生物真菌。菌由虫生、虫由竹生；竹灭虫死、虫死菌亡，竹、虫、菌共生共灭举世罕见。其过程与蜂蜜及其相似。据古代中草药名典的解说：“生于夏季竹节上，状似鹿角”，又称“竹菇，竹蓐，”“生在竹子上的菌……味如白树鸡……”等等。其形味均如同燕窝，口感润滑，清爽，集鲜、嫩、脆、爽口之特点于一身，营养价值甚高，故称竹燕窝。竹燕窝主要产自四川蜀南竹海，贵州也有少量分布。按其储存方式可分为干品竹燕窝、速冻竹燕窝、罐头竹燕窝。

竹燕窝主要有蛋白质、脂肪和人体必须的氨基酸6种，还含维生素b1、b2、c和pp维生素b12、麦角脂醇、六碳糖醇、生物碱、果胶。有利肺、润肠、养颜等功效。竹燕窝生长需要很高的生态环境要求，人工无法种植，且只出现于仲秋季节，周期短暂、产量极少。当生长环境不适宜的时候，它会自动消失，难觅踪影。勤劳的竹海人民，为了采栽竹燕窝，总要迎着晨晖，在太阳出来前抓紧寻找采栽摘。要么

迅速晒干，要么速冻保存。为什么竹燕窝只生长在宜宾和贵州部分地区呢？为什么宜宾产五粮琼浆、贵州出国酒茅台？答案惊人的一致：发酵所需的微生物繁殖地理生态环境、优越的自然条件，适宜的温度和湿度。因此，宜宾成了竹燕窝最集中的产地，但由于竹燕窝野生量非常小，人工不能繁殖，市场需求旺盛，竹燕窝价格节节攀高。

竹燕窝已成为众名宴的高档食材

如今的竹燕窝，早已蜚声餐饮界。在国内众多星级高端酒店，花中城集团、索菲特国际大酒店、等等不胜枚举。各地知名大厨对竹燕窝的菜肴发挥也五彩缤纷，淋漓尽致。

竹燕窝与燕窝食用的烹调方法基本相同，可以做扒菜、甜品、炖汤等。可以鸡、鸭、排骨等肉类原料合炖，甚至可以用来制作高端凉菜和特色的汤菜。与燕窝相比，竹燕窝的处理方法特别简单，干品用时将其泡涨去杂质；冻品解冻去除杂质；罐头产品开罐即可烹调。在高档大酒店等餐饮消费场所，竹燕窝常见菜品有：鲍汁竹燕窝、糖醋竹燕窝、金汤竹燕窝、竹燕窝虫草雪耳汤、竹燕窝虫草百合鸭肉汤、木瓜竹燕窝、金盏竹燕、蛋羹竹燕窝等。

为让竹燕窝的原品品质得以最佳保证。宜宾梦幻森林食品有限公司突破多道技术难题，终于使消费客人食用到了以前极为少见的浅黄色极品竹燕窝。公司与产区农户的直接合作，抢抓采摘关键时刻，及时低温速冻。与科研机构密切合作，加工过程及其讲究。最后通过高温瞬间杀菌，保持了竹燕窝的色香味。为国内首款纯生态原物质野生菌饮品。

宜宾梦幻森林食品有限公司成功开发的极品竹燕窝，让您可以在豪华大酒店的觥筹交错中，尝到更加精致的竹燕窝菜品。同时也能让您在各大高档休闲消费场所：比如西餐咖啡、休闲娱乐、运动保健，养生美容等，只需两分钟，保健疗养、仙品美味唾手可得！或桑拿过后、或汗蒸之前，闲暇间冲杯蜂蜜竹燕窝或者冰糖竹燕窝细细品尝，兴许再加一点鲜果肉丰富口感，岂不美哉！

从北京奥运会的祥云、到世博国家馆，中华文化元素强劲感染着未来的世界。当西方的咖啡奶茶已成习惯之后，一种来自东方国度的纯天然野生菌高端软饮料，将以传统的文化、全新的概念奉献给社会各界成功的精英人士！

梦幻森林极品竹燕窝——精英生活 尊贵饮品！竹燕窝鲜品时尚饮品-极品竹燕窝高档饮品-极品竹燕窝竹燕窝鲜品搭配

神奇的纯天然养生品——竹燕窝

在所有的食疗养生品中，有很多与燕窝、虫草等一样，不断由药物经烹饪加工演变为日常食物。其中最令人惊叹和不断受到追捧的可要数来自于“最具特色的中国十大风景名胜——蜀南竹海”的“竹燕窝”。曾历次受央视关注。竹燕窝(英文名：bamboo bird's nest)，又名竹菌，竹花，竹菇，竹蓐，是一种非常名贵的真菌类食品。是一种特殊的嫩竹寄生虫吸食竹汁，残液经适宜的温度和湿度通过发酵酿造，生长出来的微生物真菌。菌由虫生、虫由竹生；竹灭虫死、虫死菌亡，竹、虫、菌共生共灭举世罕见。其过程与蜂蜜及其相似。据古代中草药名典的解说：“生于夏季竹节上，状似鹿角”，又称“竹菇，竹蓐，”“生在竹子上的菌……味如白树鸡……”等等。其形味均如同燕窝，口感润滑，清爽，集鲜、嫩、脆、爽口之特点于一身，营养价值甚高，故称竹燕窝。竹燕窝主要产自四川蜀南竹海，贵州也有少量分布。按其储存方式可分为干品竹燕窝、速冻竹燕窝、罐头竹燕窝。

竹燕窝主要有蛋白质、脂肪和人体必须的氨基酸6种，还含维生素b1、b2、c和pp维生素b12、麦角脂醇、六碳糖醇、生物碱、果胶。有利肺、润肠、养颜等功效。竹燕窝生长需要很高的生态环境要求，人工无法种植，且只出现于仲秋季节，周期短暂、产量极少。当生长环境不适宜的时候，它会自动消失，难觅踪影。勤劳的竹海人民，为了采栽竹燕窝，总要迎着晨晖，在太阳出来前抓紧寻找采栽摘。要么迅速晒干，要么速冻保存。为什么竹燕窝只生长在宜宾和贵州部分地区呢？为什么宜宾产五粮琼浆、贵

州出国酒茅台？答案惊人的一致：发酵所需的微生物繁殖地理生态环境、优越的自然条件，适宜的温度和湿度。因此，宜宾成了竹燕窝最集中的产地，但由于竹燕窝野生量非常小，人工不能繁殖，市场需求旺盛，竹燕窝价格节节攀高。

竹燕窝已成为众名宴的高档食材

如今的竹燕窝，早已蜚声餐饮界。在国内众多星级高端酒店，花中城集团、索菲特国际大酒店、等等不胜枚举。各地知名大厨对竹燕窝的菜肴发挥也五彩缤纷，淋漓尽致。

竹燕窝与燕窝食用的烹调方法基本相同，可以做扒菜、甜品、炖汤等。可以鸡、鸭、排骨等肉类原料合炖，甚至可以用来制作高端凉菜和特色的汤菜。与燕窝相比，竹燕窝的处理方法特别简单，干品用时将其泡涨去杂质；冻品解冻去除杂质；罐头产品开罐即可烹调。在高档大酒店等餐饮消费场所，竹燕窝常见菜品有：鲍汁竹燕窝、糖醋竹燕窝、金汤竹燕窝、竹燕窝虫草雪耳汤、竹燕窝虫草百合鸭肉汤、木瓜竹燕窝、金盏竹燕、蛋羹竹燕窝等。

为让竹燕窝的原品品质得以最佳保证。宜宾梦幻森林食品有限公司突破多道技术难题，终于使消费客人食用到了以前极为少见的浅黄色极品竹燕窝。公司与产区农户的直接合作，抢抓采摘关键时刻，及时低温速冻。与科研机构密切合作，加工过程及其讲究。最后通过高温瞬间杀菌，保持了竹燕窝的色香味。为国内首款纯生态原物质野生菌饮品。

宜宾梦幻森林食品有限公司成功开发的极品竹燕窝，让您可以在豪华大酒店的觥筹交错中，尝到更加精致的竹燕窝菜品。同时也能让您在各大高档休闲消费场所：比如西餐咖啡、休闲娱乐、运动保健，养生美容等，只需两分钟，保健疗养、仙品美味唾手可得！或桑拿过后、或汗蒸之前，闲暇间冲杯蜂蜜竹燕窝或者冰糖竹燕窝细细品尝，兴许再加点鲜果肉丰富口感，岂不美哉！

从北京奥运会的祥云、到世博国家馆，中华文化元素强劲感染着未来的世界。当西方的咖啡奶茶已成习惯之后，一种来自东方国度的纯天然野生菌高端软饮料，将以传统的文化、全新的概念奉献给社会各界成功的精英人士！

梦幻森林极品竹燕窝——精英生活 尊贵饮品！竹燕窝鲜品