

核桃仁批发批量生产，批发原味核桃肉 核桃仁厂家直销

产品名称	核桃仁批发批量生产，批发原味核桃肉 核桃仁厂家直销
公司名称	内丘县汇裕农副产品经销处
价格	23.00/斤
规格参数	规格:原味核桃肉 水分:5% 果经:26mm
公司地址	河北省邢台市内丘县獐么乡刘白芷村58号（经营场所）
联系电话	15297481668

产品详情

核桃仁批发批量生产，批发原味核桃肉 核桃仁厂家直销

改善消化系统功能：核桃中含有大量的多不饱和脂肪酸、丰富的维生素A、D、E、F、K和胡萝卜素等脂溶性维生素及抗氧化物等多种成分，并且不含胆固醇，因而人体消化吸收率极高。它有减少胃酸、阻止发生胃炎及十二指肠溃疡等病的功能；并可刺激胆汁分泌，激化胰酶的活力，使油脂降解，被肠黏膜吸收，以减少胆囊炎和胆结石的发生。

野生老树核桃，顾名思义就是生长在深山老林的野生核桃树。不施肥自然生长。每棵树的树龄都有百年历史树大根深、空气清新无工厂废水废气的污染，所以老树核桃的营养远远高于现在人工种植的纸皮核桃。形态完整，无污染无添加，天然环保健康。原滋原味无香料。

自然成熟无人工添加，无酸洗无漂白，自然晾晒原生态核桃，天然农家的核桃原味没有经过任何加工，核桃仁颜色是亮黄色的。适合做烘焙、点心、核桃酥、熬粥、打豆浆、月饼、做固元膏、阿胶膏等多种食品的加工原料。烘焙原料核桃仁。食品厂原材料。

温馨提示：核桃仁只有合理的保存才会保持干度，让其不发霉。

首先尽量放在通风透气的地方、不要用密封袋装、最好使用布袋、麻袋或其他的透风较好的袋子。其次用透风较好的袋子装是为了防止核桃的干度不够时利用透风较好的袋子有效快速的散发、吸收湿气和水分。此法只能短期存放，不能完全过夏。想要长时间存放应在低温条件下，在0-1度的低温冷库中其水分不得超过5%。还要加强防霉、防虫蛀、防出油。