

# 芳蕾玫瑰酱500克 芳蕾玫瑰酱

产品名称	芳蕾玫瑰酱500克 芳蕾玫瑰酱
公司名称	丁新伟（个人会员）
价格	20.00/瓶
规格参数	品牌:芳蕾玫瑰酱 商品条形码:/ 卫生许可证:鲁卫食正字370124
公司地址	中国 山东 济南市 平阴榆山路
联系电话	86 0531 87685117 13287709155

## 产品详情

品牌	芳蕾玫瑰酱	商品条形码	/
卫生许可证	鲁卫食正字370124	产品标准号	/
净重	500 (g)	保质期	18 (个月)
等级	优级品	原产地	山东
生产厂家	济南元芳生物科技有限公司	储藏方法	密闭阴凉处
规格	500克	生产日期	2010年5月
特产	是	原料与配料	玫瑰鲜花，白糖

玫瑰酱是采用纯天然优质的玫瑰鲜花瓣，优质食糖、天然蜂蜜为主要原料，采用传统工艺，现代科技精制而成的纯天然绿色食品。(作为腌制玫瑰酱的鲜花取自于基地内定点地块、定点用户的玫瑰花，花发育充分，瓣厚、色浓、洁净，鲜花进入厂后，平铺在阴凉的通风的室内，经常翻动，防止发热变质，经过1—2天的放置，玫瑰花的花托与花瓣容易分离，剥除花托、花萼后，花瓣的重量约为花重的65%，把混杂在花瓣中的碎叶等杂质挑净后，即可进行腌制。腌制玫瑰酱的用优质的天然蜂蜜。充分拌匀揉搓，经过充分揉搓的花瓣分层装入瓷缸，压紧。装缸不能装满，以免在其发酵时溢出缸外，之后，放入露天中发酵，为使发酵均匀，开始隔4 - 5天要翻缸一次，经过2 - 3次的翻缸，以后就把缸严实地盖好，经过几个月就可食用。玫瑰酱不含任何的防腐剂和添加剂，（因为玫瑰本身就有防腐功效）口感香而美，花香醇厚，香甜可口，风味独特，具有玫瑰保健成份，用后唇齿余香。是男、女、老、少皆宜的休闲食品。)产品香甜可口、香气纯正，是名贵的济南特产。据中医师介绍，玫瑰酱不但芳香鲜美可口，色香味均为上乘，而且有多种保健效果。

玫瑰花酱属温性食品，有疏肝醒脾之功能。颇受人们喜爱，是很早就广泛应用于各种糕点、馅和菜肴中的主要原料。

玫瑰花性温和圆润，咸认具有降火、促进血液循环与新陈代谢、提神振气等功效，长期下来，对于整体精神、气色和肤质都很有帮助。所以古埃及女王凯萝芭特莉一生对玫瑰花情有独钟，她坚信玫瑰有着使人青春永驻的魔力，会让女性充满魅力。

信誉保证本品绝对不含添加色素、任何添加剂、溶解剂 保持原色

此包装为500克装