

纯石磨制作全麦养生面（小麦粉）17元

产品名称	纯石磨制作全麦养生面（小麦粉）17元
公司名称	亳州市大丰面粉有限责任公司
价格	18.00/袋
规格参数	品牌:丰水源 商品条形码:6950526066025 卫生许可证:QS341601010741
公司地址	安徽省亳州市谯城区十九里集
联系电话	0558-5851688 13909685208

产品详情

品牌	丰水源	商品条形码	6950526066025
卫生许可证	QS341601010741	产品标准号	GB1355-86
净重	2.5 (kg)	保质期	6个月 (天)
等级	特制一等	原产地	安徽
生产厂家	亳州大丰面粉石磨面粉	水分含量	12.3 (%)
粗细度	特细	储藏方法	通风、干燥、阴凉、卫生
生产日期	2010.09.09	售卖方式	包装
特产	是	原料与配料	小麦

中华药都养生亳州

本厂专业生产小麦石磨面粉，为给广大客户提供及时方便的服务，本厂均现货供货。现在阿里巴巴网上推出我们的形象品牌“丰水源”石磨面粉系列面粉。购买时请认准“丰水源”标示。

产品我厂每天对外卖出很多，有时不能及时更新网上生产日期，新顾客们见谅，都会以最新生产日期给你们发货，这方面请顾客们放心。

不怕不识货 就怕没吃过

石磨小麦粉是采用传统工艺研磨而成的小麦面粉，是新一代安全、健康、营养型面粉。它全面保留了小麦的营养成份和麦香素，没有任何添加剂，体现象未来小麦面粉加工方法的发展趋势，真正满足了消费者“回归自然崇尚天然，注重食品安全，讲究营养健康不，享受纯正麦香”的饮食需要。其天然的色泽、浓郁的麦香、舒适的口感、令人口中生津、唇齿留香。是高档星级酒店和家庭制作水饺、馒头、花卷等面食的理想原料。

石磨小麦粉的主要特点

1、原粮讲究

石磨面粉的原粮全部选用国内新鲜优质小麦和进口小麦，不用粮食储备库的轮换粮，因而面粉的内在质量非常好。

2、香味浓郁

在生产过程中石磨始终处于常温和低速运转状态，不会造成营养物质和天然麦香素流失，因而香味极为突出。

3、色泽纯正

石磨面粉不含增白剂，呈现的是小麦面粉的天然色泽。

4、安全健康

石磨面粉中不含增筋剂、改良剂等任何添加剂，避免了添加剂对消费者健康的影响。

5、营养丰富

据北京晚报2007年11月28日报道，美国科学家针对6.4万名美国华人饮食结构追踪研究5年后表示：每天进食300克以上白米白面等精制食物的华人，患糖尿病的风险增78%。只要在日常食谱中增加纤维含量，就相当于把患糖尿病的风险减少10%。因此，国内外医学与营养专家提示：

面粉并非越白越好.....

面粉并非越筋道越好.....

面粉并非越精细越好.....

精细的面粉往往缺少膳食纤维和多种微量元素，而这正是造成很多慢性病的根源。

石磨全麦面粉极富膳食纤维，全面保留了小麦的营养成份是高血压、肥胖症、糖尿病患者目前较为理想的主食选择。

亳州市大丰石磨面粉厂研究制生产的石磨面粉在国内行业中率先取得全国工业生产许可证。

使用方法

馒头的制作方法：

- a、将面粉与发酵粉混匀，加入适量水（冬天加温水，30度左右最适。）
- b、将面团揉至表面光滑，静置10分钟，成开型。
- c、醒发40分钟（冬季60分钟左右）。
- d、蒸20分钟即可。

请买家在工作时间8：00-17：00拍下并联系客服改运费并付好款，当天过24小时未付款交易将被关闭交易。

本商销全场支持支付宝交易，货款两安全。

结合十多年的市场销售。我们形成了一套套店面管理及产品信息管理。为想加入石磨面粉行业人士提供小额批发，用最少的资金。拿最多的产品。

小额批发价格区间，300-1000元左右

主营产品：石磨车间主营水饺粉、馒头粉、全麦粉、石磨面、福禄寿财喜杂粮面，5大系列多种规格