

竹荪 香格里拉丛茸菌业 长裙竹荪

产品名称	竹荪 香格里拉丛茸菌业 长裙竹荪
公司名称	香格里拉市丛茸菌业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号
联系电话	18908871243

产品详情

香格里拉市丛茸菌业有限公司位于云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号，公司成立于2018年，主营养身食材的包装、零售、批发等业务。主营产品有：松茸、松露、等野生菌，及虫草、藏红花一类养身。

湿度

这里的湿度包括培养基含水量、土壤含水量及空气相对湿度3个方面。竹荪在生长过程中对湿度条件要求较高。菌丝生长阶段，要求培养基含水量达60%~70%，低于50%，菌丝生长受阻，低于30%，则休眠或死亡。含水量高、通气性差，都会抑制菌丝生长或使其窒息死亡。子实体形成要求空气相对湿度达85%~90%，土壤含水量达20%左右；空气相对湿度低于80%，生长缓慢或表面龟裂，易产生畸形菇。

竹荪-----香格里拉市丛茸菌业有限公司位于云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号，公司成立于2018年，主营养身食材的包装、零售、批发等业务。主营产品有：松茸、松露、等野生菌，及虫草、藏红花一类养身。公司自成立以来，我们始终坚持把原生态的新鲜食材带给顾客，我们所有的新鲜野生菌，都由当地山民上山采摘，再带出大山由快递发往各地，全国48小时即可抵达，没有中间商，保持好货低价。

野生的竹荪菇在我国贵州、云南、湖南、湖北、广东福建、台湾、浙江，江苏、安徽四川、辽宁、吉林都有出产。在国外的印度、印尼、马来半岛、日本澳大利亚古巴、巴西、东欧各国、英国、法国也有发现。

野生竹荪菇但数量十分有限，国内外市场均供不应求，据有关资料表明：目前能供应的数量不过10吨，而全球年消费干竹荪菇在千吨以上，故价格高昂，近年由于人工栽培竹荪菇在市场崭露头角，有批量投放市场，价格有所回落，但人工栽培竹荪菇仍有较大的经济效益。

竹荪菇栽培原料非常丰富，种类多样，各地可根据本地资源就地取材，如山区竹乡可选择毛竹片，杂竹、阔叶杂木树片芦苇、和竹木加工厂下脚料等。平原的农村可选择甘蔗渣、豆秆、芦苇秆、玉米秸、棉花秆。竹荪菇栽培的设备和工艺比较简单。生产的成本低，收益高，因此被人们誉为软黄金。

现在，发展竹荪菇生产，在菌培养，及各种场所的人工栽培等方面都有成熟经验，且国内外市场广阔，故可进行大规模发展。

竹荪-----香格里拉市丛茸菌业有限公司位于云南省迪庆藏族自治州香格里拉市建塘镇环湖路腊浪村腊浪达1号，公司成立于2018年，主营养身食材的包装、零售、批发等业务。主营产品有：松茸、松露、等野生菌，及虫草、藏红花一类养身。公司自成立以来，竹荪种植，我们始终坚持把原生态的新鲜食材带给顾客，我们所有的新鲜野生菌，都由当地山民上山采摘，再带出大山由快递发往各地，全国48小时即可抵达，没有中间商，长裙竹荪，保持好货低价。

竹荪以其身形俊美动人而出名，不仅有着青如碧玉的帽状菌盖，加配一圈洁白色的薄纱样菌裙悬挂其下，而且有若隐若现的白色菌柄，配上粉红色或褐色的菌托，形态优雅别致，色彩斑斓夺目，竹荪，很像有点像一个穿裙子的姑娘，堪称“真菌之花”。

竹荪的特征

竹荪原为野生，产量很低，产地很少，近年来才有人工栽培，主产于云南、贵州、四川、湖北和湖南等南方省区，河北和黑龙江也有少量分布。其品种分为竹裙竹荪和长裙竹荪，尤以长裙竹荪最为好。也有其他品种如贵州竹荪等。长裙竹荪看上去犹如一口寺庙里的大钟，菌盖红色，竹荪的营养价值，有恶臭黏液；盖下有细嫩洁白而向下垂的网状物，形似半开的伞；菌柄中部洁白，中空，呈圆柱形；下部是粉红色而又肥大的菌托。整个子实体高14.8~19.5厘米，菌盖直径为2.8~5.1厘米。其菌肉白色，非常娇嫩，容易腐烂，上午破土，下午菱缩，因此要及时鲜食或晒制。野生品于3~8月采收上市。

营养

竹荪营养丰富，也是一种高蛋白、低脂肪的食品。每100克干品竹荪约含粗蛋白19.4克，粗脂肪2.6克，碳水化合物60.6克，粗纤维8.4克，所含16种氨基酸中，谷氨酸高达1.76%，比任何一种食用菌都高，因而口感特别鲜美。

竹荪-香格里拉丛茸菌业-长裙竹荪由香格里拉市丛茸菌业有限公司提供。香格里拉市丛茸菌业有限公司（www.congrongjunye.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！