

现磨豆浆包、广东豆浆、低温烘焙豆浆原料

产品名称	现磨豆浆包、广东豆浆、低温烘焙豆浆原料
公司名称	德州辰发商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东德州德城区东北城
联系电话	13969214592

产品详情

低温烘焙青豆，低温烘焙糯米，我公司专业加工低温烘焙五谷，药食同源原料，花茶，五谷粉等产品，诚招全国各地经销商，承接各种五谷杂粮代加工，五谷粉贴牌代工，现磨豆浆贴牌代工等业务。

青豆是种皮为青绿色的大豆。按其子叶的颜色，又可分为青皮青仁大豆和绿皮黄仁大豆两种。茎粗壮，密生灰色长硬毛。叶柄长，密生灰色长硬毛;托叶小，披针形;三出复叶，顶生小叶菱状卵形，长7-13cm，宽2-6cm，先端渐尖，基部宽楔形或圆形，两面均有白色长柔毛，现磨豆浆包代理，侧生小叶较小，斜卵形;叶轴及小叶柄密生黄色长硬毛。

糯米是糯稻脱壳的米，在中国南方称为糯米，而北方则多称为江米。糯米是制造粘性小吃，如粽、八宝粥、各式甜品的主要原料，糯米也是酿造醪糟（甜米酒）的主要原料。糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等，营养丰富，为温补强壮食品，具有补中，健脾，止虚汗之功效，对食欲不佳，腹胀腹泻有一定缓解作用。

琪发五谷专业生产低温烘焙五谷杂粮系列产品，低温烘焙药食同源原料，低温烘焙现磨豆浆料，诚招全国各地代理商，不收取代理费，承接各种五谷杂粮代加工，五谷粉代加工，现磨豆浆料代加工等贴牌代工业务。

五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补养精气"，现磨豆浆料，在2千多年前《黄帝内经》已经提出健康饮食的合理结构。现代人生活水平提高，饮食精细化，鱼肉、果菜等在饮食结构中所占比例增加，导致饮食失调，疾病横生。因此，现磨豆浆包，重建合理饮食对健康生活有相当意义。

低温烘焙糯米

低温烘焙麦仁

低温烘焙黄豆

低温烘焙绿豆

低温烘焙花生，低温烘焙四粒红花生，磨粉专用熟花生

现磨豆浆专用低温烘焙花生，低温烘焙五谷杂粮

四粒红花生是吉林省松原市特有的农产品之一。四粒红花生营养丰富，含有大量脂肪蛋白质，碳水化合物及维生素E，钙，广东豆浆，铁，锌，锶等微量元素，还含有人体必要的各种氨基酸，能促进人体发育，降低胆固醇之功效。果仁鲜红色，粒度均匀，有光泽，味道香纯可口，无论炒食，煮食或制成各种食品，都受到人们普遍欢迎。

现磨豆浆包、广东豆浆、低温烘焙豆浆原料由德州辰发商贸有限公司提供。德州辰发商贸有限公司（www.qifawugu.tz1288.com）在豆类这一领域倾注了无限的热忱和激情，辰发商贸一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。