

低温烘焙热饮原料,【酒店现榨热饮】,河北热饮

产品名称	低温烘焙热饮原料,【酒店现榨热饮】,河北热饮
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

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。

五谷磨坊原料:包装规格5斤一包

低温烘焙五谷杂粮,免洗免泡,直接打磨,营养不流失,口感香浓

适合:现磨豆浆,五谷磨坊磨粉,食疗养生。

专注五谷磨坊原料批发,酒店现榨热饮,一手货源,免去中间商差价,我们以专业的品质服务于用户!

低温烘焙黑豆,熟黑豆厂家直销,五谷粉,五谷豆浆专用原料

荞麦(学名:Fagopyrum esculentum Moench.),别名:甜荞、乌麦、三角麦等;一年生草本。茎直立,高30-90厘米,上部分枝,绿色或红色,具纵棱,无毛或于一侧沿纵棱具头状突起。叶三角形或卵状三角形,长2.5-7厘米,宽2-5厘米,顶端渐尖,酒店热饮,基部心形,两面沿叶脉具头状突起。

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,河北热饮,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,酒店鲜榨热饮,五谷粉代加工,现磨豆浆料代加工等贴牌代工业务。

麦仁的功效与作用软麦仁的麸质蛋白含量较低，并被碾磨成带皮面粉。而硬麦仁麸质蛋白含量较高，并被碾磨成普通的、营养丰富的面粉。麦仁的坚果风味较重，这种淡棕色的颗粒成为谷制品或面包、烤制品的添加剂。甚至可以在凉菜沙拉中取代意大利通心粉等。麦仁为全麦谷物颗粒，含有麦类谷物的全部营养成分。麦仁分为软、硬两类，但这两个名字并不代表其软硬程度。二者之间的区别在于：其麸质蛋白含量。

低温烘焙热饮原料,【酒店现榨热饮】,河北热饮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) 优质的服务和产品，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！