

# 低温烘焙豆浆原料\_【现磨豆浆包】\_辽宁豆浆

产品名称	低温烘焙豆浆原料_【现磨豆浆包】_辽宁豆浆
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。

在中国人日常食用的小麦、稻米、玉米等9种食粮中，以燕麦的经济价值居首位，其主要表现在营养、饲用价值均高。燕麦中的β-葡聚糖可减缓血液中葡萄糖含量的增加，预防和控制肥胖症、心血管疾病。燕麦富含的膳食纤维具有清理肠道垃圾的作用。

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，现磨豆浆包，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。

五谷豆浆优点：

- 1、香醇、细腻、浓，没有糊味。
- 2、采用天然五谷杂粮为原料，不含任何添加剂，营养、健康、时尚。
- 3、豆浆原料经过低温烘培，营养不流失，不上火。
- 4、豆浆原料容易储存，置于阴凉干燥处，常温下可保存6个月。
- 5、不用泡豆，不用煮豆，也不用过滤豆渣，现磨豆浆料，操作过程简单易学，省时省力

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，辽宁豆浆，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。

### 1.提供能量

红豆含大量蛋白质，现磨豆浆包代理，碳水化合物和维生素、氨基酸、矿物质等微量元素，容易被人体吸收利用，能提供每天所需能量。

### 2.促消化

红豆所含的膳食纤维和维生素能起到帮助促进肠道蠕动的的作用，能促消化，助排泄。

### 3.增强抵抗力

红豆是一种含有维生素C较多的食物，对病毒能起到抵抗的作用。

### 4.维持糖份

红豆中富含磷脂，能帮助维持血糖在正常范围。

低温烘焙豆浆原料\_【现磨豆浆包】\_辽宁豆浆由德州辰发商贸有限公司提供。“五谷养生粉 现磨豆浆料 低温烘焙五谷磨粉原料”就选德州辰发商贸有限公司（[www.qifawugu.tz1288.com](http://www.qifawugu.tz1288.com)），公司位于：山东德州德城区东北城，多年来，辰发商贸坚持为客户提供优质的服务，联系人：陈经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。辰发商贸期待成为您的长期合作伙伴！