供应珍福锦花生油 压榨一级5L花生油 山东孙鹏商贸

产品名称	供应珍福锦花生油 压榨一级5L花生油 山东孙鹏商贸
公司名称	山东孙鹏商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市青州市云门山街道凤凰山东路1587号
联系电话	15621620407

产品详情

花生油

健康成分：花生（又名长生果）

花生属于高蛋白作物，富含脂肪、卵磷脂、维生素A、B、E、K以及锌、钙、磷、铁等元素，营养丰富。

功 能

花生油成分中80%以上都是不饱和脂肪酸，包括人体所必需的亚油酸、亚麻酸、花生油四烯酸等多种不饱和脂肪酸。其中微量元素锌的含量也是食用油类中最高的，每百克花生油含锌元素8.48毫克，是色拉油的37倍，菜籽油的16倍， 豆油的7倍。

烹调方式：煎炒烹炸，200°C以下的高温皆可

用法：将炒菜锅烧热后倒入花生油，油烧到7至8分热即可，避免出现烧到冒烟的程度。

用量：每日总量不超过25克。高脂血症、肥胖、糖尿病等中老年朋友每日使用量20克。

储存方式：避光、避免太阳直晒。

古法小榨花生油的精髓在于“ 小榨 ”，这一传承自1918 年的经典技艺，经过近百年的传承和创新，依然保留原始工艺核心——小批量压榨，榨出的每一滴油都是花生精华所在。

百年古法，典藏佳品

据了解，花生油的天然醇香，关键在于严格地控温烘炒。古法小榨花生油的烘炒手法、火候和加料秘诀都传承了1918年工艺，在炒料的过程中，温度控制在产香黄金温度，所以特别浓郁醇香。产出毛油之后，采用低温干法脱胶和特殊的过滤方法，以确保花生油的留香、去杂，去除花生油中磷脂和非磷胶质、高熔点饱和脂等易析出的成分；同时为做到花生油的历久醇香和延长其储存周期，采取了充氮保鲜方式，保证油品的天然品质。

“必须要有好原料。如果原料差，怎么也不可能榨出好的油来。”原料是花生油的本源，古法小榨花生油所用的花生都是经过了严格挑选的新鲜上品花生。此外，碾碎、蒸胚、炒料、压榨、冷滤、储存，每一道工序都由专家小组把关，确保每一细节都尽善尽美。“古法小榨花生油是花生油市场的一朵奇葩，经历近百年的传承和创新，产出的天然原香，非一般压榨工艺可与其相比。”

浓郁醇厚的天然香味背后浓缩了花生营养精华，古法小榨花生油的面市可以说是花生油行业浓香油生产的一次突破——此百年经典传承创新之作，凡懂花生油者，皆可品其不凡。

山东孙鹏商贸有限公司位于山东潍坊市，本公司拥有现代化压榨、过滤、精炼、罐装设备及生产线，公司集生产、研发、销售为一体的花生油生产厂家，生产非转基因食用油，产品包括压榨花生油、鲜胚玉米胚芽油、葵花籽油、橄榄油、核桃油、山茶籽油等多种食用植物油。

本公司注册商标“珍福锦”，我们的口号是：用良心做好油，健康理想选择！选择珍福锦，前程似锦！

山东孙鹏商贸有限公司的诚信与口碑，实力与产品质量双双获得业界及消费者的认同。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。本着互惠互利、真诚守信、合作共赢的精神，愿与商家建立合作关系，与您携手共进，共创辉煌！现诚招代理商、分销商。