

进出口奇亚籽 汉寿奇亚籽 进口奇亚籽

产品名称	进出口奇亚籽 汉寿奇亚籽 进口奇亚籽
公司名称	东莞市万江汇吃美食品店
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省东莞市万江区万高路
联系电话	13544777109

产品详情

奇亚籽富含人体必需脂肪酸 -亚麻酸，多种活性成分（绿原酸，咖啡酸，杨梅酮，槲皮素等），是天然omega-3脂肪酸的来源，并含有丰富的膳食纤维、蛋白质，维生素，矿物质等。

根据美国协会（ADA）调查统计，膳食纤维的日推荐量为20-35g/天。每100g奇亚籽含有30-40g的膳食纤维，可以达到成人的每日膳食推荐量。

奇亚籽富含的亚麻酸，是一种多不饱和脂肪酸，也是omega-3的前体物质。据研究表明，奇亚籽含有的不饱和脂肪酸占总脂肪含量的80.5%，且n-6/n-3比例合理。

相关问答：

问：奇亚籽跟兰香子的区别

答： 品种不同

奇亚籽和兰香子的外观虽然比较相似，但其实却是两个不同的品种。奇亚籽又名芡欧鼠尾草籽，属于双子叶植物纲，唇形目，唇形科，鼠尾草属，奇亚籽营养价值，芡欧鼠尾草种。兰香子其实是罗勒的种子，为唇型花科，罗勒属，罗勒种，一年生的芳香性亚灌木状草本植物。

产地不同

奇亚籽原产于墨西哥，是当地印第安人的主食，有近千年的食用历史，近年来在西方欧洲地区甚是风靡。兰香子原产于印度，现在在亚洲热带区和非洲，中国中、南和东南部等地都有栽培，可作为中药材使用。

外观不同

奇亚籽的外形呈椭圆形，分黑奇亚籽和白奇亚籽两种，黑奇亚籽为灰色带棕色花纹状颗粒，白奇亚籽为纯白色带花纹卵圆形颗粒，这两种奇亚籽都有光泽和花纹，没有纯黑色或纯白色的奇亚籽。兰香子通体黑色，梭形，尖有白点，无光泽。

问：国内哪家供应商的价格实惠

答：东莞寻觅贸易有限公司卖的奇亚籽价格合理，品质也没问题。

奇亚籽有自然的香气，而且含有大量的油脂，进出口奇亚籽，平时烹调食物时，可以用奇亚籽进行调味，也能用它代替那些对人体健康不利的脂肪，平时制作沙拉时，黔南奇亚籽，可以直接把奇亚籽放入到沙拉中调匀，然后食用，另外在制作饼干蛋糕等烘焙食材时，也可以把它奇亚籽加入进去，一件代发奇亚籽，能让做出的饼干和蛋糕更好吃。

东莞市寻觅贸易有限公司是一家专业从事“墨西哥奇亚籽，加拿大野米，秘鲁藜麦，进口龙芽米，进口玻利维亚藜麦”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争。用户至上”的原则，使寻觅贸易在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。欢迎联系我们索取最准确的资料，谢谢！

进出口奇亚籽-汉寿奇亚籽-进口奇亚籽由东莞市万江汇吃美食品店提供。东莞市万江汇吃美食品店（xdi2016.1688.com）是一家从事“批发,零售：预包装食品,散装食品。”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“玻利维亚藜麦,墨西哥奇亚籽,加拿大野米。”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使汇吃在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！