

沁源奇亚籽 出售进口奇亚籽 秘鲁奇亚籽

产品名称	沁源奇亚籽 出售进口奇亚籽 秘鲁奇亚籽
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

相关问答：

问：奇亚籽和兰香子的区别

答：1、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。

2、产地不同：奇亚籽原产于墨西哥，兰香子原产于印度。

3、口味不同：奇亚籽可直接嚼食，味道香醇，越嚼越香，兰香子泡开后有一股味道。

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。

问：奇亚籽中国禁售是真的吗？

答：不知从什么时候开始网络上开始大量散步中国禁售奇亚籽的谣言，奇亚籽预包装销售，首先中国禁售。但实际上国家质检总局的规定是：“禁止具有生物活性、能够繁殖的种子入境，需要其满足进出口产品在质检方面的要求。”。看出什么没？不是不让进口售卖，而是要符合国家规定，不只是消灭生物活性，更是要满足进出口质检要求，也就是说，出售进口奇亚籽，只要是正规进口，经过海关和商检的查验，就是符合规定的。

相关评论：

中国老陈：这家的奇亚籽不错

手机用户：很干净没杂质

农村人评论：墨西哥进口的不错

简单评论：哪里买的到

Zzzz评论：转发了

芡欧鼠尾草chia seed布丁的做法 牛奶微博1分钟至温热加代糖，加可可粉，搅匀加chia seed，预售整柜奇亚籽，搅拌。静置半小时以上小贴士我早上做了放在冰箱，下午做甜点吃的。chia seed吸水之后体积会膨胀很多，吃起来很像布丁，口感有点像火龙果或者奇异果的籽。

作为食品界的“超级食物”，奇亚籽像超级英雄绿巨人一样，有着变大的超能力。奇亚籽的直径约为1mm，呈小椭圆形，而当奇亚籽遇到水后，其体积能膨胀到原先的12倍大。浸泡时，种子表面会形成黏液涂层，就像青蛙卵一样，使奇亚籽饮料有一种独特的凝胶质感。奇亚籽被人类用作食物大约是在公元前3500年，在公元前1500年到公元前900年，奇亚籽成为墨西哥中部人们的主要作物。起源于墨西哥的奇亚籽，目前在美国、日本、澳大利亚等国家应用较为广泛。在日本和美国，有几家公司看准了奇亚籽的神奇力量，一心只做奇亚籽食品，将奇亚籽做成一个新品类。

奇亚籽 脂肪酸含量为每百克含17.17克。 中的DHA、EPA对血液携氧、凝血功能、皮肤细胞营养、神经细胞生长等都有重要作用，为多种新陈代谢所必须。与相比，奇亚籽中的Q多不饱和脂肪酸含量更高，且无重金属污染。奇亚籽的味道很清淡，沁源奇亚籽，用水泡细细品味还有一种香草的味道。它的口味清淡，适合入汤，做成面包馅、拌布丁、以及作为食品的佐料，它不仅不会改变味道，而且还增加了更多营养。

沁源奇亚籽-出售进口奇亚籽-秘鲁奇亚籽(优质商家)由东莞市万江汇吃美食品店提供。“批发,零售：预包装食品,散装食品。”就选东莞市万江汇吃美食品店（xdi2016.1688.com），公司位于：广东省东莞市万江区万高路，多年来，汇吃坚持为客户提供好的服务，联系人：潘小明。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。汇吃期待成为您的长期合作伙伴！

