

酒店热饮、湖北热饮、酒店热饮原料批发

产品名称	酒店热饮、湖北热饮、酒店热饮原料批发
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，湖北热饮，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。

豆浆含有丰富的植物蛋白，磷脂，维生素b1、b2，烟酸和铁、钙等矿物质，酒店热饮代工，因此豆浆的好处有防治高血脂、动脉硬化、气喘等，当然这些也是女人喝豆浆的好处。

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。

诚招全国各地现磨豆浆经销代理商，量大价格从优。

红枣现磨豆浆料，现榨热饮，红枣枸杞现磨豆浆料

红枣，又名大枣。特点是维生素含量非常高，有"天然维生素丸"的美誉。红枣为温带作物，适应性强。红枣素有"铁杆庄稼"之称，具有耐旱、耐涝的特性，是发展节水型林果业的良种。

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。

新鲜豆浆四季都可饮用。春秋饮用，调和阴阳;夏饮用，消热防暑，生津解渴;冬饮用，暖胃，滋养进补。

低温烘焙三黑豆浆

黑豆是典型的高蛋白，低脂肪的食物，含有18种氨基酸，特别是人体必需的8种氨基酸；而且含有丰富的维生素E，花青素，异黄酮等成分及锌、铜、镁、钼、硒等微量元素；黑米也是一种蛋白质高、维生素及纤维素含量丰富的食品，具有明目聪耳的功效，适用于肺燥咳嗽、大便干燥、小便不利、水肿、食欲不振、脾胃虚弱等症；黑芝麻药食两用，具有“滋五脏，益精血，润肠燥”等功效，被视为滋补圣品。黑芝麻具有有健胃、促进红细胞生长的作用，同时可以增加体内黑色素，有利于头发生长。一方面是因为含有优质蛋白质和丰富的矿物质，另一方面是因为含有丰富的不饱和脂肪酸、维生素E和珍贵的芝麻素及黑色素，可以做成各种美味的食品。这三者合一制成的豆浆，营养丰富，口感香糯稠滑，不失为早餐健康营养饮品。

酒店热饮、湖北热饮、酒店热饮原料批发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）在豆类这一领域倾注了无限的热忱和激情，辰发商贸一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。