

# 藜麦进口商家 资质齐全藜麦批发 杨浦区藜麦

产品名称	藜麦进口商家 资质齐全藜麦批发 杨浦区藜麦
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

### 皇家藜麦背后的故事

藜麦的好处众所周知，这也是东莞皇家藜麦批发厂赖先生决定以藜麦创业的原因，当然受到皇家藜麦好处的也是赖先生，所以决定让大家受益。皇家藜麦都是进口产品，因为它独特的习性生长环境必须在干旱少雨的高原地区，这样藜麦的营养价值才会被牢牢的锁住，所以皇家藜麦的产地是玻利维亚和萨利纳斯这两个地区，也是藜麦生长环境的地方。

### 皇家藜麦基地情况

玻利维亚和萨利纳斯藜麦基地，位于高原地区海拔2100-2400米，暖温带半干旱区，红白黑藜麦供应商，属于阴湿半阴湿地区。年均气温6 -6.2 ，常年最冷月1月前后，均温-14.3 ，极端温-28.1 ；常年最热月7月，均温20.7 ，极端温29.6 ，气候凉爽、湿润，无霜期120-145天，受亚欧大陆及青藏高原气团控制，形成冬季漫长寒冷，春季气温多变，夏季短暂凉爽，秋季降温迅速。境内多晴朗天气，日照充足，年均日照时数2518.2小时，年日照百分率为57.3%。春季和夏初雨量偏少，灾害性天气多，区域降水差异大等气候特征，年平均降雨量200-400mm，大部分降雨在7-9三个月。土质为浅黑垆土，PH值7.6-8.6，有机质含量2.69%，水解氮 96.6ppm，有效磷 34.9 ppm，有效钾202ppm。所以说是藜麦的生长环境。

藜麦，产于南美洲安第斯山区，是印加土著居民的主要传统食物，有5000-7000多年的种植历史，由于其具有独特的丰富、的营养价值，养育了印加民族，古代印加人称之为“粮食”。下面来了解下藜麦的功效与作用禁忌以及藜麦白色好还是三色好呢？由于藜麦纤维含量高、饱腹感强，糖和淀粉的含量又很低，营养又充分，它成了很多健身教练的力荐食物。

其实，它的原产地是南美洲安第斯山区，是印加土着居民的主要传统食物。在平时的选购过程中，很多北美进口的藜麦品牌，实际的生产地还是南美洲的这两个国家。

进口藜麦的品质当然相对较好，尤其是白藜麦，普遍都是品相比较好的，颗粒大而饱满，皂苷去得干净，口感较Q弹。

国内的藜麦产区也多分布在有一定海拔的山区，如山西忻州。而国内的优良种植区的藜麦品相也可以与原产地的藜麦媲美。其中，以青海海西区域种植的藜麦品质为。

现在很多人吃东西都太潦草，爱好重口味，进餐也不准时，甚至吃与不吃全凭心情，随便应付完了又是一顿。在饮食上的不讲究，使人很容易出现。想要好的胃，千万要讲究“吃”。

用健康的藜麦饮食拯救您的胃吧！吃饭要守时肠胃才不出问题。其实，我们的肠胃也是需要作息的，因此，你什么时候吃饭，要和自己的肠胃有个约定，过了那个时间点，藜麦进口商家，就不要再多吃去劳烦它们工作，到了它们该工作的时候，你就不能不吃故意让它们忽然歇业。只有准时自己的饭点，你的消化才能正常运转，少出问题。饮食要定量才能给肠胃恢复留余地。很多人饮食不定量，想吃多少就吃多少，经常一不小心就吃撑了。这样不仅对胃不好，还会增加胰岛 细胞负担，时间长了还容易引发。

正确做法是，每餐吃到七八分饱就放下筷子，或者离开餐桌，这样你的胃才有个休息调整的机会，而不是顿顿都让它“撑爆”、透支承受消化功能。饮食不要太重口味，否则肠胃负担不了。有些人偏偏嗜好重口味的食物，比如火锅，麻辣烫，藜麦代工贴牌，烧烤等。但是，杨浦区藜麦，这些食物偶尔吃一两次，肠胃还能负担，但若天天都吃，就会让肠胃一直处于被强烈刺激的状态，胃痛、拉肚子、肠等麻烦接踵而至。所以，即便喜欢重口味，也要有个节制。

藜麦进口商家-资质齐全藜麦批发-杨浦区藜麦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)为客户提供“批发,零售：预包装食品,散装食品。”等业务，公司拥有“玻利维亚藜麦,墨西哥奇亚籽,加拿大野米。”等品牌。专注于其它等行业，在广东 东莞 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：潘小明。