

福利发放选用礼品坛装熟真空包装咸鸭蛋

产品名称	福利发放选用礼品坛装熟真空包装咸鸭蛋
公司名称	山东省桓台县马踏湖红梅禽蛋加工厂
价格	.00/个
规格参数	原产地:山东 品牌:马踏湖 卫生许可证:V-AAA
公司地址	中国 山东 淄博市 淄博市桓台县起凤镇马踏湖
联系电话	86 0533 15964486911 15964486911

产品详情

原产地	山东	品牌	马踏湖
卫生许可证	V-AAA	产品标准号	AAA
净重	100 (g)	原料与配料	无公害鸭蛋，祖传配方
保质期	180 (天)	生产厂家	淄博马踏湖
储藏方法	冷藏	绿色食品	是
商品条形码	AAAA	生产日期	10.6.5
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

咸鸭蛋：salted duck egg，蛋壳呈青色，外观圆润光滑，又叫“青果”。咸鸭蛋在我国历史悠久，深受老百姓喜爱，在市场上也备受青睐。该产品的特点是蛋心为红色、营养丰富。它富含脂肪、蛋白质以及人体所需的各种氨基酸，还含有钙、磷、铁等多种矿物质和人体必需的各种微量元素及维生素，而且容易被人体所吸收，优质的咸鸭蛋咸度适中、味道鲜美，老少皆宜。与普通鸭蛋相比，咸鸭蛋中部分蛋白质被分解为氨基酸，由于盐腌，使蛋内盐分增加，蛋内无机盐也随之略增。生蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起，看不出含有油脂，腌制时间久了，蛋白质会变性，并与脂肪分离，脂肪聚集在一起就成了蛋黄油，蛋黄中带有红黄色卵黄素及胡萝卜素，溶于蛋黄油呈红黄色，增加咸蛋的感官性状，咸鸭蛋出油则是腌好的标志。此外，咸鸭蛋中钙质、铁质等无机盐含量丰富，含钙量、含铁量比鸡蛋、鲜鸭蛋都高，因此是夏日补充钙、铁的好食物咸鸭蛋：salted duck egg，蛋壳呈青色，外观圆润光滑，又叫“青果”。咸鸭蛋在我国历史悠久，深受老百姓喜爱，在市场上也备受青睐。该产品的特点是蛋心为红色、营养丰富。它富含脂肪、蛋白质以及人体所需的各种氨基酸，还含有钙、磷、铁等多种矿物质和人体必需的各种微量元素及维生素，而且容易被人体所吸收，优质的咸鸭蛋咸度适中、味道鲜美，老少皆宜。与普通鸭蛋相比，咸鸭蛋中部分蛋白质被分解为氨基酸，由于盐腌，使蛋内盐分增加，蛋内无机盐也随之略增。生蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起，看不出含有油脂，腌制时间久了，蛋白质会变性，并与脂肪分离，脂肪聚集在一起就成了蛋黄油，蛋黄中带有红黄色卵黄素及胡萝卜素，溶于蛋黄油呈红黄色，增加咸蛋的感官性状，咸鸭蛋出油则是腌好的标志。此外，咸鸭蛋中钙质、铁质等无机盐含量丰富，含钙量、含铁量比鸡蛋、鲜鸭蛋都高，因此是夏日补充钙、铁的好食物咸鸭蛋：salted duck egg，蛋壳呈青色，外观圆润光滑，又叫“青果”。咸鸭蛋在我国历史悠久，深受老百姓喜爱，在市场上也备受青

睐。该产品的特点是蛋心为红色、营养丰富。它富含脂肪、蛋白质以及人体所需的各种氨基酸，还含有钙、磷、铁等多种矿物质和人体必需的各种微量元素及维生素，而且容易被人体所吸收，优质的咸鸭蛋咸度适中、味道鲜美，老少皆宜。与普通鸭蛋相比，咸鸭蛋中部分蛋白质被分解为氨基酸，由于盐腌，使蛋内盐分增加，蛋内无机盐也随之略增。生蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起，看不出含有油脂，腌制时间久了，蛋白质会变性，并与脂肪分离，脂肪聚集在一起就成了蛋黄油，蛋黄中带有红黄色卵黄素及胡萝卜素，溶于蛋黄油呈红黄色，增加咸蛋的感官性状，咸鸭蛋出油则是腌好的标志。此外，咸鸭蛋中钙质、铁质等无机盐含量丰富，含钙量、含铁量比鸡蛋、鲜鸭蛋都高，因此是夏日补充钙、铁的好食物

好食物咸鸭蛋：salted duck egg，蛋壳呈青色，外观圆润光滑，又叫“青果”。咸鸭蛋在我国历史悠久，深受老百姓喜爱，在市场上也备受青睐。该产品的特点是蛋心为红色、营养丰富。它富含脂肪、蛋白质以及人体所需的各种氨基酸，还含有钙、磷、铁等多种矿物质和人体必需的各种微量元素及维生素，而且容易被人体所吸收，优质的咸鸭蛋咸度适中、味道鲜美，老少皆宜。与普通鸭蛋相比，咸鸭蛋中部分蛋白质被分解为氨基酸，由于盐腌，使蛋内盐分增加，蛋内无机盐也随之略增。生蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起，看不出含有油脂，腌制时间久了，蛋白质会变性，并与脂肪分离，脂肪聚集在一起就成了蛋黄油，蛋黄中带有红黄色卵黄素及胡萝卜素，溶于蛋黄油呈红黄色，增加咸蛋的感官性状，咸鸭蛋出油则是腌好的标志。此外，咸鸭蛋中钙质、铁质等无机盐含量丰富，含钙量、含铁量比鸡蛋、鲜鸭蛋都高，因此是夏日补充钙、铁的好食物