

# 山西豆浆、低温烘焙豆浆原料、现磨豆浆包

产品名称	山西豆浆、低温烘焙豆浆原料、现磨豆浆包
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，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。

麦仁的功效与作用软麦仁的麸质蛋白含量较低，并被碾磨成带皮面粉。而硬麦仁麸质蛋白含量较高，并被碾磨成普通的、营养丰富的面粉。麦仁的坚果风味较重，这种淡棕色的颗粒成为谷制品或面包、烤制品的添加剂。甚至可以在凉菜沙拉中取代意大利通心粉等。麦仁为全麦谷物颗粒，含有麦类谷物的全部营养成分。麦仁分为软、硬两类，山西豆浆，但这两个名字并不代表其软硬程度。二者之间的区别在于：其麸质蛋白含量。

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。

在中国人日常食用的小麦、稻米、玉米等9种食粮中，以燕麦的经济价值居首位，其主要表现在营养、饲用价值均高。燕麦中的-葡聚糖可减缓血液中葡萄糖含量的增加，预防和控制肥胖症、心血管疾病。燕麦富含的膳食纤维具有清理肠道垃圾的作用。

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，现磨豆浆包，不收取代理费，低温烘焙豆浆原料，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。

胡萝卜是一种质脆味美、营养丰富的家常蔬菜，素有“小人参”之称。胡萝卜富含糖类、脂肪、挥发油、胡萝卜素、维生素A、维生素B1、维生素B2、花青素、钙、铁等营养成分。

山西豆浆、低温烘焙豆浆原料、现磨豆浆包由德州辰发商贸有限公司提供。山西豆浆、低温烘焙豆浆原

料、现磨豆浆包是德州辰发商贸有限公司（[www.qifawugu.tz1288.com](http://www.qifawugu.tz1288.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取新的信息，联系人：陈经理。