

一级火麻油厂家 田禾

产品名称	一级火麻油厂家 田禾
公司名称	武汉天亩食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉东湖新技术开发区关山二路特1号国际企业中心5栋4层（1-3）号B045室
联系电话	18971393466

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉天亩食品有限公司

为什么高品质的火麻油应该呈金黄色？（为什么可以放心选择田禾产品？为什么说田禾牌火麻油是高品质火麻油？）

田禾牌火麻油遵循严格的工艺流程要求：原料验收、包装材料验收、筛选、脱壳、压榨与处理、半成品检验、灌装、成品检验、入库、交付；田禾火麻油纯粹有机火麻物理冷榨，低温生产。先后获得国际、国内多项认证和荣誉：欧盟有机认证、HACCP国际食品安全认证、ISO9001国际产品品质认证、中国国家有机种植、加工认证、非物质文化遗产保护工艺食品、山西省有名的产品、山西特色农产品金奖、非转基因食品、国家地理标志农产品。

火麻油，生产工艺历史悠久，地方特色明显；产品香味浓郁，口感细腻，很大限度的保持了火麻原有的风味。

火麻是大自然赋予人类的超级食物之一！是很具营养平衡性的健康油脂，它蕴含宝贵的亚麻酸（-3）、亚油酸（-6），一级火麻油厂家，是身体必需不饱和脂肪酸的丰富来源，它还是超级脂肪酸-亚麻酸 (GLA)和亚麻油酸 (SDA) 的补充来源。是联合国粮食及农业组织（FAO）向全世界特别推荐的“很具开发价值”的植物油。

山西晋中地区的火麻为何被赋予农产品国家地理认证保护，并位列省级非物质文化遗产项目，保护其传统制作工艺？

榆社木梁压榨小麻油技艺历史悠久，迄今已有500多年历史。2009年，晋中市榆社普查队在北寨乡下城南村发现了一处建于清末的木梁压榨小麻油作坊，该油坊功能完善，设备齐全。虽然作坊已逐渐失去原有作用，但整体保存完好，对研究传统技艺具有重要的意义。采用铁锅炒制、木梁压榨工艺所产的北寨小麻油原生态，含有丰富的不饱和脂肪酸，多种功能性活性成份，氨基酸和多种维生素成份及钙、铁矿物质等人体所需的微量元素。油品香味浓郁，口感细腻，而且不破坏营养成分，具有重要的食用油类压榨工艺研究价值。

今天，这项作为山西省非物质文化遗产的火麻油压榨工艺，已经不再是非遗保护册中回顾过去的一页。非物质文化遗产木梁压榨小麻油的第七代程氏传人，通过自己的坚守和漫长的努力，把这份自古传承的植物精华送到了百姓的身边。

一级火麻油厂家-田禾(推荐商家)由武汉天亩食品有限公司提供。武汉天亩食品有限公司(www.tianhe.press)为客户提供“麻类食品,火麻油,火麻蛋白肽粉,火麻仁茶,火麻小食品”等业务，公司拥有“田禾”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：马总。