

鲜榨热饮|天津热饮|低温烘焙原料批发

产品名称	鲜榨热饮 天津热饮 低温烘焙原料批发
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，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。

亚麻籽不太常见，它颜色暗红，模样有点像芝麻，又有点像小个的瓜子。其实和芝麻和瓜子也算是同一类食物，天津热饮，都是油料作料，可以榨油的，也叫油籽。

亚麻籽味甘、性平；归肝、胃、大肠经。养血；通便。主麻风；皮肤干燥；瘙痒；疮疡；肠燥。种子含脂肪油约30%-40%，油中主要成分为亚油酸，亚麻酸，油酸等。 -
亚麻酸和亚油酸的平均含量分别为45.17%和21.19%。

琪发五谷专业生产低温烘焙五谷杂粮系列产品，鲜榨热饮，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。

低温烘焙药食同源原料，低温烘焙亚麻籽，低温烘焙枣圈，低温烘焙小麦胚芽，低温烘焙芡实，低温烘焙黄瓜籽，低温烘焙香蕉片，低温烘焙酸枣仁，低温烘焙山楂，低温烘焙桑葚，低温烘焙芡实，低温烘焙葡萄籽，低温烘焙苹果丁，低温烘焙南瓜子仁，低温烘焙木瓜，酒店热饮代工，低温烘焙淮山，低温烘焙黑木耳，低温烘焙核桃，低温烘焙何首乌，低温烘焙光白杏仁片，豆浆热饮，低温烘焙枸杞，低温烘焙茯苓，低温烘焙葛根，低温烘焙莲子，低温烘焙银杏仁等产品。

低温烘焙苹果丁。低温烘焙苹果干

苹果是种低热量食物，每100克只产生60千卡热量；苹果中营养成份可溶性大，易被人体吸收，故有“活水”之称，有利于溶解硫元素，使皮肤润滑柔嫩。苹果中还有铜、碘、锰、锌、钾等元素，人体如缺乏这些元素，皮肤就会干燥、易裂、奇痒。把它敷在黑眼圈的地方，可以助于消除黑眼圈。

低温烘焙南瓜子仁。南瓜子仁为葫芦科植物南瓜的种子，外形呈扁腿圆形，一端略尖，外表黄白色，边缘稍有棱，除去种皮，可见绿色菲薄的胚乳，生吃和熟吃，它都有杀虫和疾病的食疗作用。

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，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。

苹果还可以减低胆固醇，对于中老年人来说适当的吃一些苹果会对我们的身体非常有好处。

还有多吃苹果不仅可以清理我们的肠道，还可以止泻，它可以说是非常好的既能通便又可以止泻的两用水果，从此可以看出苹果对我们的身体是非常有益的。

当然对于女性朋友们来说，苹果还是非常好的美容食品，多吃苹果可以让我们的皮肤变得非常光滑细腻，而且时刻补充我们皮肤的水分，所以对于那些爱美的女性朋友们来说一天最少吃一个苹果。还有苹果还有减肥的功效，因为苹果中的苹果酸可以起到软化脂肪的作用。

鲜榨热饮|天津热饮|低温烘焙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）是豆类的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，最大限度的满足客户需求。在辰发商贸领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创辰发商贸更加美好的未来。