

# 内蒙热饮,酒店热饮代工,低温烘焙原料批发

|      |                      |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 内蒙热饮,酒店热饮代工,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，酒店热饮代工，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，酒店热饮，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，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，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。

### 低温烘焙光白杏仁片

杏仁是蔷薇科杏的种子，分为甜杏仁和苦杏仁，主要含有蛋白质、脂肪、糖、微量苦杏仁苷。脂肪的组成中主要是油酸和亚油酸。

杏仁果长在短距(short spur)上，具有未成熟的外观。当果实成熟时，现榨热饮，它绿色的外壳会裂开，而显露出包在粗糙外壳中的核仁，核仁为黄色且有很多小洞，外壳为坚硬的木质。杏仁果为扁平卵形，一端圆，另一端尖，覆有褐色的薄皮。核仁含有20%的蛋白质，不含淀粉，内蒙热饮，磨碎、加压后，榨出的油脂，大约是本身重量的一半，杏仁油为淡黄色，虽然没有香味，但具有软化皮肤和美容的功效。

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。

### 低温烘焙桑葚

桑葚子果中所含的花色素、芸香苷、葡萄糖、钙质、果糖、无机盐、胡萝卜素、烟酸及多种维生素等营养成分，都具有预防瘤细胞扩散，避免瘤突发的作用。桑葚子性寒生津，冰糖性平滋津，所以将冰糖与桑葚同食，对治肠道津液不足所致的大便干燥有良好的效果。

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。

### 低温烘焙茯苓

茯苓具有：健脾和胃，宁心的功效，治小儿不思饮食。可治小便不利，水肿胀满，痰饮咳逆，呕逆，恶阻，泄泻，淋浊，惊悸，健忘等症，有助于减肥！

内蒙热饮,酒店热饮代工,低温烘焙原料批发由德州辰发商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。德州辰发商贸有限公司（[www.qifawugu.tz1288.com](http://www.qifawugu.tz1288.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为豆类较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!