

西峡红菇的食用价值和营养价值有哪些

产品名称	西峡红菇的食用价值和营养价值有哪些
公司名称	南阳市宝天曼土特产有限公司
价格	800.00/公斤
规格参数	
公司地址	南阳市卧龙区滨河路216号时令生活广场3楼
联系电话	18238118463 18937790886

产品详情

红菇，别名“红菌”。纯属天然天然绿色食品，有：“菇中至王”，是闻名世界的食用菌之一，选择性生长在特殊地方的原始硬木阔叶森林中，纯天然采集，产量极低，因此“物以稀为贵”，其营养价值和食疗价值都特别高。国外分布在越南、缅甸、老挝、柬埔寨。

红菇人工无法栽培。红菇的菌丝不能分离，故至今无法进行人工栽培，日见珍贵。它的杆同其它菇不一样，不但不脆，而且质硬带有韧性。采摘时要用削菇的竹签或其他工具插入底层，才能把它撬起来。纯属天然天然，是各种喜宴、宾馆、酒家的上乘佳肴，是馈赠亲朋好友、联络情谊、送礼的首选佳品。

天然红菇是生长在壳斗科树下的一种真菌，红菇是一种珍稀天然菌类，只生长在壳斗科树下的腐质层中，还须在温热气候、雨水多的季节才有生长的可能，温差大地域品质佳，海拔高菌红含量高。它自古以来，既无种，又无花，年年来时它自发。它虽然无花无种，但却有传宗接代的始祖地，每年均在这块故土上茁壮生长。采菇者年复一年仍旧回老菇穴采菇。每年只在5~8月生长，正值吃红菇的好季节。

红菇目前全靠农民人工晒干或用炭火烤干销售，属于保健食用菌。在村镇许多农户家里，都建有专门烘红菇的房间。9公斤鲜红菇烘成干货能得1公斤左右。雨量多的年份，红菇的水分多，烘干后分量会少。今年是红菇收获的大年，从5月下旬就开始有收获了。

红菇色泽鲜艳，气味芬芳，营养丰富，煮成的汤鲜红香甜，是春天然食用菌。用红菌与土鸡和骨髓熬汤补血，那血红的颜色、浓烈的香味、可口的甜味。

?

食疗价值：抗癌、养血、补血、活血化瘀、祛水肿、补精神、强身体、有益肾虚腰痛。经常食用有益肠胃，可防感冒、消化不良、肝硬化、抗癌和儿童佝偻。

营养价值：春天然天然红菇含丰富的维生素B、D、E，并含有其他食品中稀少的尼克酸，以及微量元素铁、锌、硒、锰等。

天然红菇烘干后可与猪骨头、鸡肉、洋鸭肉等煲汤，其味清甜可口，胜于香菇、草菇，更胜于其它天然菇。

红菇是天然营养佳品

一般人都适合食用，尤其适合儿童、孕妇、贫血者、免疫力低下、癌症患者食用。其风味独特，香馥爽口。其味较之任何菇类无法伦比的鲜甜可口。

红菇含有人必需的多种氨基酸等成分，有滋阴、补肾、润肺、活血、健脑、养颜等功效，经常食用，可使人皮肤细润，精力旺盛，益寿延年。

南阳，是中国花菇之乡之一--浙川的所在市；香菇的种植量，持续每年增长，已经发展成为香菇一条龙产业；

南阳宝天曼有限公司采取的是商行加农户的连锁模式，菇农每季的香菇会定期上门收购，收购后的香菇，进行精加工，除杂，分类，烘干，去角，然后打包发往各地香菇商人的经销点；

南阳宝天曼土特产有限公司也引进大量香菇商人常驻产地进行货物采集，按照商人的方案对货物进行加工处理，对于商人的住宿以及资产安全有详细的方案措施，发货结货款！成为香菇商人稳定的货物购买渠道，我们承诺“宾至如归、安全周到、质量上乘”

本公司安排专人对客户进行向导，采取农户直接购买的方式，为客户提供稳定的货物渠道，为农户提供稳固的香菇销售渠道

欢迎广大香菇商人，来本地考察，洽谈合作，同时我们期待，广大的香菇商行主们，加入到香菇商行联盟中来，团结协作，互助共赢