



直播助农 嗨购吕梁



胡麻油

胡麻油(又称亚麻籽油),是一种古老的食用油,它是从胡科植物脂麻种子榨取的脂肪油。胡麻油就是现在人们所说的亚麻籽油,胡麻油在我国有着悠久的历史,胡麻油在民间称谓极多,有汪油、潞油和麻油等。胡麻油中含有对人体有益的饱和脂肪酸,而且组成比例适当,不容易氧化,尤其富含可促进新陈代谢,改善毛细血管循环,带给细胞营养的维生素E,是优异的抗氧化物质。胡麻油中含有的α亚麻酸可以降低血脂、抗血栓、软化血管、补益大脑的作用。更重要的是胡麻油中含有的油酸成分还被医学证实有抑制胃溃疡、气喘等疾病,防止肤质恶化。提高免疫力的作用,就护肤保养而言,胡麻油对于皱纹、黑斑、肌肤干燥等问题都有防患于未然的作用。现主要经营“完香牌”胡麻油品牌,可以同时生产冷榨亚麻籽油和热榨胡麻油,主要有250ML、500ML、1.5L以及2.5L,可以满足消费者的不同需要,产品深受当地老百姓欢迎,是中阳县最重要特产之一。

小米

小米是吕梁家家户必不可少不可少的食物。小米可以加快人体的新陈代谢,促进肠道蠕动,起到帮助消化的功效。小米是非常养胃的食物,它可以缓和胃酸、缓解胃痛。还有滋阴养血的功效,最适合产妇产后食用,促进产后恢复。小米汤可以降低血糖,平衡体内脂肪,有降低血糖的作用,适合高血糖和高血脂的患者。在我们日常饮食中,多喝小米汤可以起到养阴补虚、润肺补肾的作用,是非常有营养且价廉的食补材料。



枣夹核桃

红枣性温、甘,补脾益气,养血安神,而且可以缓解贫血、烦闷失眠、胃气不和等症状。红枣的营养成分在蒸或煮之后能更加充分有效地发挥效用,但同样红枣含有大量的维生素和碳水化合物,要适量进食。核桃可以补养气血、补肾固精、润燥化痰,肉厚香甜、香甜酥脆,既可作娱乐休闲的美味小零食,也可作馈赠亲友的良品。

金慧仁核桃露

金慧仁核桃露以吕梁境内高原的优质核桃仁和当地柏洼山泉水为原料,经过国家质量体系认证,采用进口的进口设备,规模化生产,得到了消费者的好评。该产品荣获晋商大会指定饮品,是中国科学院独家营养配方,香浓可口、健康益智,养胃养颜、解酒护肝,能平衡补充身体所需营养,享有“益智果、长寿果、养人之宝”的美称,是婴幼儿、中老年人饮用的最佳饮品。



汾和陈醋

该产品秉承传统,手工酿造;蒸酵熏淋,自然酿制;精选五谷,纯粮酿造;健康养生,极品酿造。生产过程严格遵守蒸、酵、熏、淋、陈五道传统工序,“夏伏晒冬捞冰”,尤其以汾和陈醋为代表,该产品主要有500ML、800ML、1.4L和2.4L,是居家必备、馈赠亲友之良品。

黄粉虫



黄粉虫又名面包虫。原产北美洲,上世纪50年代从苏联引进中国饲养,黄粉虫干品含脂肪30%,含蛋白质高达50%以上,此外还含有磷、钾、铁、钠、铝等常量元素和多种微量元素。因干燥的黄粉虫幼虫含蛋白质40%左右、蛹含57%、成虫含60%,被誉为“蛋白质饲料宝库”。



油合葱

“学酥牌”油合葱是以吕梁山上的野生葱花(也叫摘蒙花、麻麻花)自制,精选农家花生、芝麻、大葱、大蒜等佐料经炭火加工而成,是吕梁地区传统风味食品之一。工艺流程:玻璃瓶高温消毒—清洗大葱(剥大蒜)—晾干一切断一切碎—下锅炒制(花生、芝麻一起放入)—成金黄色出锅(摘蒙花加入)—罐装—打包装箱。凭借独特炒制技术,纯手工制作,其味道优雅细腻、干脆爽口,新鲜、香、酥、脆、辣更加突出、回味无穷。“学酥牌”油合葱开味下饭,老少皆宜,是别具风味的纯天然绿色佐餐调料,推出几年来令广大顾客大饱口福,津津乐道。现主要生产五香、香辣、特辣、麻辣味的油合葱、乡葱酱和油合辣子,有180g、210g、280g以及礼品包装盒。

吕梁名特优功能食品
吕梁特色农产品
展

中
日
篇

