**红枣薏米粉**

红枣薏米粉是将薏米熟制后和红枣粉、黑芝麻等材料用科学的比例混合而成，结合三者营养的精华，使其营养价值更高，本产品不含增稠剂、防腐剂、淀粉等任何添加剂。

本品的突出点：

1. 原料精选纯天然、无污染、无农残的上等食材
2. 熟制过程独特：本品是用膨化工艺熟制而成，避免营养流失，而非普通炒制、烘制。

无任何添加物：无增稠剂、防腐剂、淀粉等，是一种纯天然的绿色食品。

**红枣酱**

本品原料精选于北纬37度的陕北黄河红枣，纯天然、无污染、无农残的优质果品，通过煮熟、去皮、去核等工艺流程，制成可以直接食用的红枣酱，该红枣酱由100%果肉组成，不含任何添加剂，果肉浓度极高，呈固体状态，且是我公司独家研发产品，享有很高的市场美誉度。

**吴堡药枣**

吴堡红枣荣获“中国药枣之乡”称号，该红枣产自黄土高原，这里有三千多年的红枣栽培历史，是红枣发源地和优生区，这里是中国红枣地理标志认证地，是原生态红枣产区，无工业污染，无农药残留。生长在北纬37°，年均气温11度，日照2700小时/年，自然条件最适宜枣树生长，所产红枣果大、肉厚、口感香甜、品质好，维C含量特别高，达苹果的75倍，可以改善缺铁性贫血、促使血脂下降、提高自身免疫力。

**吴堡青梨**

陕北种植的水果不少，红枣、山地苹果、海红果、核桃、红杏、桃子……而在吴堡盛产的一种梨子却独一无二，它只生长在吴堡，大名叫吴堡青梨。《陕西果树志》记载非常详细，吴堡青梨是古老的地方传统果品，皮薄核小，味甜渣少，主要水分还多，因表皮有纵肋，当地人亲切地称它为瓣子梨。

陕北土地贫瘠，却非常有诗意。青梨不叫绿梨，不叫黄梨，偏偏用一个青字。青，代表着勃发的生机、活力和希望。在古诗中，“苔痕上阶绿，草色入帘青”“当时只记入山深，青溪几度到云林”……一切都是美好的样子。吴堡青梨之“青”，体现在味甜、汁多，让人光想想就会口齿生津；尝一口，更是回味无穷。只要一提青梨，就像是看见一股地下的山泉水汩汩冒出，闭上眼，就能想象它的灵动、甘甜和恣意。

**红枣片**

[红枣片](https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E6%9E%A3%E5%B9%B2/10885684" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%BA%A2%E6%9E%A3%E5%B9%B2/_blank)的原料精选优质的黄河滩枣，是无污染、无农残的天然健康食材。通过红枣精选人工切片，切片的同时筛掉劣质果。后低温烘干精制而成，去掉水份后完整的保留了红枣原有的营养价值，非油炸食品，口感酥脆、香甜，是大众城市非常受欢迎的营养食品。

**健康红**

健康红原料精选于红枣发源地和优生区，这里是中国红枣地理标志认证地，是原生态的红枣产区，无工业污染，无农药残留，生长在北纬37°、年均气温11度、日照2700小时/年，自然条件最适宜枣树生长，所产红枣果大、肉厚、口感香甜、品质好，维C含量特别高，达苹果的75倍，可以改善缺铁性贫血、促使血脂下降、提高自身免疫力。

**贡枣礼盒、狗头枣**

源于中国红枣之乡—陕北吴堡的红枣，软糯香甜、无任何添加物，人工精心选3遍以上，原材料选用北纬37度的黄土高原优质大枣。肉儿肥厚肉质紧致、色泽鲜红、枣肉橙黄、肉厚核小、有嚼劲，枣香浓郁、品质犹纯、给您不一样的味觉体验。

**大红枣礼盒**

原料精选于红枣发源地和优生区，这里是中国红枣地理标志认证地，原生态的红枣产区，生长在北纬37°、所产红枣无工业污染、无农药残留，年均气温11度、日照2700小时/年，自然条件最适宜枣树生长，所产红枣果大、肉厚、口感香甜、品质好，维C含量特别高，达苹果的75倍，可以改善缺铁性贫血、促使血脂下降、提高自身免疫力。

**杂粮麦片**

精选优质原料粗粮里面富含维生素和矿物质，营养价值远高于精白米和精白面。在各种主食中，精白大米的维生素含量最低，精白面次之。因为谷类有一个与众不同的特点：它的维生素和矿物质集中在外层的“粗糙”部分当中，而中间的细白部分含量很低。糙米经过精磨加工之后变成大米，其口感软了，外观白了，但是B族维生素的含量仅剩下原来的1/4。粗粮之所以“粗”，就是因为它没有经过精制加工，因此天然的营养成分损失极少。特别是对于生长发育很快的孩子来说，他们对营养供应比成年人更为敏感。充足的B族维生素对于智能和体能都是极为重要的。

其次食用方便，也可以做早餐或是下午茶吃与牛奶、酸奶、豆浆搅拌即食

**酸奶水果麦片**

水果麦片的做法实际上就是在普通麦片基础之上加入烘干后的水果片或者新鲜的水果，提升了麦片的风味和营养价值。

在矿物质和维生素方面，主要是钙、镁和维生素E、B族维生素的含量居多。

虽然水果麦片本身不具有减肥的功效，但是它当中含有膳食纤维，我们在食用时遵循一定的原则，还是有利于体重控制的。

其次食用方便，可以干吃，也可以做早餐或是下午茶吃与牛奶、酸奶、豆浆搅拌即食

1.可以补充体内的营养，燕麦中含有大量的矿物质，而且水果麦片中还有一些维生素，水果麦片营养很高。2.能够起到一定程度的缓解便秘，水果和麦片都可以很好的促进肠胃蠕动，从而达到缓解便秘的情况。平时还要注意营养均衡。

**杂粮宝礼盒**

“五谷杂粮”的说法有相当久远的历史，中国人以粮食谷物为主体的饮食习惯已经沿袭了数千年，早在两千年前的《黄帝内经》一书中，就提出了“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充。

通常人们认为稻米和小麦是细粮，杂粮就是指除此以外的其他粮食，我们现在所说的“五谷杂粮”其实是个大家庭

杂粮宝经过严格标准的检验，将原料从原产地直接采购，安全包装，无任何加工程序，让广大的消费者能够吃上放心可口的绿色健康食品。

**小米**

小米含有多种维生素、氨基酸、脂肪和碳水化合物，营养价值较高，每100克小米含蛋白质9.7克、脂肪3.5克，都不低于稻、麦。一般粮食中不含有的胡萝卜素，而小米每100克含量达0.12毫克，维生素B1的含量位居所有粮食之首。小米含糖也很高，每百克含糖72.8克，产热量比大米高许多。另外，小米因富含维生素B1.B2等，还具有防止消化不良及口角生疮的功能。

因此，对于老弱病人和产妇来说，小米可以说是最理想不过的滋补品。《本草纲目》说，小米“治反胃热痢，煮粥食，益丹田，补虚损，开肠胃”。而中医亦讲小米“和胃温中”，认为小米味甘咸，有清热解渴、健胃除湿、和胃安眠等功效，内热者及脾胃虚弱者更适合食用它。有的人胃口不好，吃了小米后能开胃又能养胃，具有健胃消食、防止反胃、呕吐的功效。

**绿豆**

绿豆汤可以清暑益气、止渴利尿，它不仅能补充水分，而且还可及时补充无机盐，维持体液电解质平衡。因此夏天喝绿豆汤来消暑是有科学道理的。

绿豆中富含有蛋白质、脂肪、碳水化合物，维生素B1、维生素B2、叶酸、胡萝卜素、矿物质钙、磷、铁等营养物质，其中蛋白质主要为球蛋白。绿豆磷脂中的磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇、磷脂酰甘油、磷脂酰丝氨酸和磷脂酸有增进食欲的作用。

**八宝米**

五谷杂粮平时常吃有很好的食补养生作用，可以调节我们的身体机能，补充身体的微量元素等。

健脾养胃，补气益肾，消滞减肥，养血安神。适用于失眠以及体虚乏力虚肿、泄泻、口渴、咳嗽少痰等。

**手工空心挂面**

**手工挂面工艺流程**

和面：将面粉和盐按照一定比例拌匀，盐要溶解为盐水后和入面中，和面过程中要反复用力揉和，不能够和的过硬或过软；

醒面：将和好的面放置等待发酵；

盘条：快刀将面团切割成圆形长条，反复搓捻成圆条，然后将其层层盘入盆中；

绕条：将盘好的面交叉缠绕在固定好的竹扦上，绕满为止；

二次醒面：将绕好得面放入发酵槽中，进行发酵；

拉条：两只手握住另一个棒子两端，轻轻地不断地往下面拽，拉制时要平均用力向外慢慢伸张；

三次醒面：将拉好的面双起再次放入发酵槽中，醒发30分钟；

上杆：将醒好的面条取出，放置在架子；

二次拉长：将面从架子上垂直拉长，进行晾晒；

下杆：将晾干的面条取下；

包装后完成。

**苹果脆片**

苹果脆片是以苹果为原料，采用特殊工艺低温干燥脱水制成的食品。由于它低糖、低盐、低脂肪、高纤维、富含维生素和多种矿物质，在加工中不添加防腐剂及其他添加剂，携带方便，保存期长，因此深受消费者喜爱。

苹果脆片的生产工艺流程：

原料→预处理→切片→护色→杀青（灭酶）→浸渍→速冻→真空油炸→脱油→调味→包装→成品

**核桃**

核桃中含蛋白质、脂肪以及碳水化合物，以及丰富的钙、磷、铁、锌和维生素等。1千克核桃仁与大约9千克牛奶、5千克鸡蛋或4千克牛肉的营养价值相当，100克核桃仁产生的热量是同等重量粮食的2倍。可以说，核桃全身都是宝：其中的磷脂对脑神经有良好的保健作用;核桃油中所含的油酸和亚麻酸是不饱和脂肪酸，有防治动脉硬化的功效。孕妇多食核桃有利于婴儿大脑发育;儿童多食益智;成年人多食可润肤黑发治燥;中老年人常食可防心脑血管疾病。

**蜂蜜**

蜂蜜具有美容护肤的作用，新鲜蜂蜜凃在皮肤上，起到滋润和营养作用，使皮肤细腻光滑有弹性。

蜂蜜具有抗菌消炎，促进组织再生，提高免疫力，促进消化，调节胃肠功能的作用。

蜂蜜要用温水冲开，高温会破坏蜂蜜中的营养成分。