



Nueva cosecha de jengibre fresco, jengibre fresco secado al aire y jengibre joven, exportación al por mayor

Especificaciones :

Precio	US \$1200 - \$2200 / Tonelada Métrica
Nombre de la marca	JENGIBRE
Número de modelo	03
Lugar de origen	Shandong China (continente)
Cantidad mínima para ordenar	1 contenedor
Términos de pago	T/T con 30% antes de la producción, 70% saldo antes de cargar; L/C
Capacidad de suministro	Suministro cuatro estaciones, todo el año. 280 Toneladas Métricas/ Mes
Detalle de Envío	alrededor de 7 días después de recibir el depósito del 30%
detalles del empaque	10kg/20kg bolsa/caja
Estilo	aire seco
Tipo	JENGIBRE

Introducción detallada :

Detalles esenciales

Estilo:Fresco

Tipo: Jengibre

Variedad:Jengibre Viejo

Tipo de Cultivo:COMÚN

Peso (kg): 200g

Lugar de origen: China

Número de modelo: 200g

Nombre del producto: jengibre fresco, jengibre seco

Color:Amarillo brillante

Embalaje: 10 kg/cartón de PVC

Grado:A Grado

Sabor: Picante Picante

Variedades de jengibre:Jengibre orgánico Cultivo de jengibre

Cantidad mínima de pedido: 20' FCL

Período de suministro: Año

Origen: Shandong China

Calidad: grado superior

Capacidad de suministro: 10000 toneladas/toneladas por mes



Empaquetado y entrega

detalles del empaque

EMBALAJE SUELTO

20 kg/bolsa de malla

10 kg/bolsa de malla

10 kg/cartón

5kg/cartón

Embalaje personalizado

EMBALAJE PEQUEÑO

cartón 10x1kg/10kg

Cartón 20x500g/10kg

Cartón de 40x250g/10kg

3p/4p/5p/6p/caja de 10kg

Embalaje personalizado

Puerto: puerto de Qingdao

Temperatura de transporte: 12 ? -13 ?

Vida útil: se puede almacenar hasta 3-4 meses en condiciones adecuadas

Tiempo de entrega: dentro de los 7 días posteriores a la recepción del pago inicial

Eficacia y función

Aperitivo y bazo, prevención y enfriamiento del golpe de calor, esterilización y desintoxicación

El jengibre es una hierba perenne. Los rizomas se utilizan con fines medicinales, y los productos frescos o secos se pueden utilizar como ingredientes para cocinar o en encurtidos y jengibre confitado. Los tallos, las hojas y los rizomas pueden extraer aceites aromáticos para su uso en alimentos, bebidas y fragancias cosméticas. Además de sustancias fisiológicamente activas como zingerona y gingerol, el jengibre también contiene proteínas, polisacáridos, vitaminas y diversos oligoelementos. Integra nutrición, sazón y cuidado de la salud. Efectos bactericidas y desintoxicantes.

1. Antioxidación: la estructura de los compuestos de gingerol y difenilheptano contenidos en el jengibre tiene fuertes efectos antioxidantes y de eliminación de radicales libres; comer jengibre a menudo puede resistir el envejecimiento, y los ancianos a menudo comen jengibre para eliminar la mancha de los ancianos.
2. Aperitivos, tonificantes del bazo y fomento del apetito: En verano caluroso, la secreción de saliva y jugo gástrico disminuirá, lo que afectará el apetito. Si come unas rodajas de jengibre antes de las comidas, puede estimular la secreción de saliva, jugo gástrico y jugo digestivo, y aumentar la motilidad gastrointestinal, aumentar el apetito.
3. Prevención del golpe de calor, refrescante y refrescante: Comer un poco de jengibre en una temperatura caliente puede desempeñar el papel de excitación, transpiración, refrescante y refrescante. Para los pacientes con síntomas generales del calor del verano, como mareos, palpitaciones, opresión en el pecho, náuseas, etc., beba un poco de sopa de jengibre de manera adecuada, que tiene los efectos de tonificar el estómago, refrescar y refrescar el cerebro.
4. Esterilización y desintoxicación, hinchazón y alivio del dolor: El jengibre puede actuar como un antibiótico, especialmente para la salmonella. En climas cálidos, los alimentos se contaminan fácilmente con bacterias, y crecen y se reproducen rápidamente, lo que es fácil de causar gastroenteritis aguda. Comer un poco de jengibre con moderación puede prevenirlo y tratarlo. El extracto de jengibre tiene el efecto de inhibir significativamente los hongos de la piel y matar las trichomonas vaginalis, y puede tratar varios ántrax y llagas. Además, el agua de jengibre se puede utilizar para hacer gárgaras para tratar el mal aliento y la periodontitis.



método comestible

1. Hacer sopa

Lave el jengibre, hiérvalo con una cantidad adecuada de azúcar morena, vierta los posos y obtenga el jugo antes de comer. El jengibre es cálido por naturaleza y puede disipar el frío.

2. Remojar vinagre

Lave el jengibre y córtelo en trozos, póngalo en una botella de vidrio, vierta una cantidad adecuada de vinagre y séllelo por un período de tiempo antes de comerlo. Puede prevenir resfriados, vómitos y diarrea hasta cierto punto.

3. Ensalada

Lave y triture el jengibre joven, agregue una cantidad adecuada de azúcar y salsa de soya ligera, revuelva uniformemente y sirva de inmediato.

Atender

1. Suministro directo de granjas certificadas por GAP

La ciudad de Anqiu es una famosa base de jengibre en China con más de 500 años de plantar jengibre.

Y se ha convertido en una de las marcas famosas en Local.

2. Proceso profesional para garantizar la calidad

Tenemos nuestra propia planta de procesamiento para producir jengibre fresco, lavado, pulido, almacenamiento, empaque y otros enlaces para garantizar un alto normas de calidad.

3. Equipo profesional con amplia experiencia.

Tenemos más de 7 cámaras frigoríficas, una capacidad total de más de 10000 toneladas, la planta de procesamiento cubre un área de 3000 metros cuadrados, con una rica experiencia en procesamiento, refrigeración, transporte y exportación. Confiamos en ofrecer calidad y precio competitivos.

Póngase en contacto con nosotros:

Alvin

Móvil: 86-15562397099

Teléfono: 0086-537-8701876

Fax:0086-537-8707115