



好来历

洛阳优质生活必需品保障平台

诱惑的好来历

洞生瓦罐豆芽、石磨老浆锅熬豆腐……



黑龙江生态非转基因大豆田

洞生瓦罐豆芽、石磨老浆锅熬豆腐、泉浇小麦石磨面粉(泉浇小麦石磨面粉馒头)系列、生态散养柴鸡蛋、伏牛山纯红薯粉条等产品,是好来历的首发产品。

洞生瓦罐豆芽生产流程:

● 1. 选用“公众寻鉴监督团”确定的芽豆(芽豆是种子级的优质豆,种植地在我国土地低污染地区,譬如南水北调中线水源保护核心区)。

● 2. 把豆子放置在瓦罐里(专供集团客户的豆芽是放置在瓦缸里的),在可以调控温度和湿度的窑洞里自然生长。

● 3. 用取自160米深深井的泉水每天喷淋若干遍。

● 4. 利用人工生态控制技术,使豆芽生长环境的昼夜温度差、湿度差完全仿效春天的窑洞温度、湿度变化规律进行。例如黄豆芽和黑豆芽可以确保生长72小时即可上市,因为这个时候是黄豆芽和黑豆芽最佳营养期。

食用黄豆芽的最佳时期:黄豆经3天至4天发芽,维生素C、氨基酸的含量最高,此时豆芽长度为3厘米至4厘米,口感也特别好,若过了这一阶段,豆芽发得越长,其有益成分损失就越多。

在黄豆发芽的3天到4天中,蛋白质、脂肪含量基本不变,但黄豆中更多的磷、锌等矿物质被释放出来,维生素含量的变化最大,胡萝卜素增加2倍至3倍,维生素B₂增加2倍至5倍,烟酸增加2.5倍多,维生素B₁₂增加9倍至10倍。

好来历洞生瓦罐绿豆芽也是长到4天左右,3.3厘米长时最有营养价值。

● 5. 全过程请“公众寻鉴监督团”监制:

绝不使用豆芽无根剂A粉(主要

成分为6-苄基腺嘌呤,被国家明文禁用,列为毒物);

绝不使用豆芽增白粗壮剂B粉(主要成分为漂白粉、高纯度化肥碳酸氢铵);

使用物理方式为芽豆消毒,绝不使用头孢类药物(据新华社记者的调查,不法豆芽作坊为了使豆芽在生长过程中不出现腐烂现象,经常使用动物用头孢类药物对豆子先行处理,成品豆芽药物残留严重)。

温馨提醒:购买好来历洞生瓦罐豆芽时,市民可以把罐子一同带回家(再购买时,可把罐子还给好来历),吃多少取出多少,剩下的放在冰箱的冷藏室里,豆芽会在一周内保持微生长状态,其营养价值依旧处在高峰状态。这就是芽菜被称为活菜的魅力所在。

我们的豆芽不用淘洗。

石磨老浆锅熬豆腐生产流程:

● 1. 选用“公众寻鉴监督团”确定的大豆(国产,非转基因)。

● 2. 经过自动机选后清洗待用。

● 3. 按照河南省非物质文化遗产项目洧川石磨老浆锅熬豆腐的生产工艺要求泡发若干小时。

● 4. 石磨低速低温制浆,避免机制高速高温让豆浆提前熟化。

● 5. 传统工艺滚锅熬浆,物理方法降温消泡,绝不使用化学消泡剂。

● 6. 老浆点脑,绝不用凝固剂。

● 7. 物理方法压制,产品边缘有弧线,工艺感强。

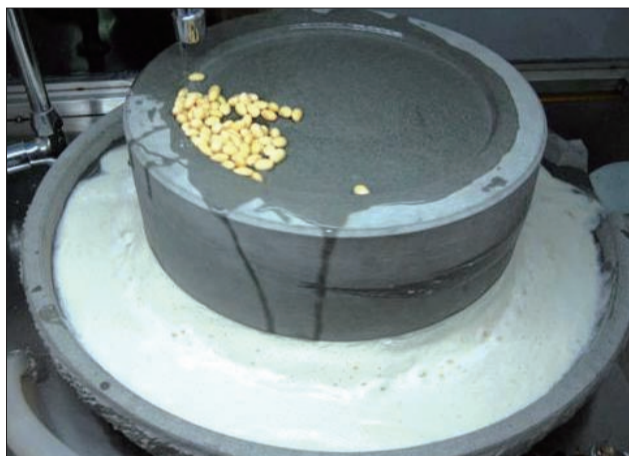
● 8. 全过程请“公众寻鉴监督团”监制,不使用任何添加剂和保鲜剂。(请适量购买,避免长期储存变质)

温馨提醒:每斤优质黄豆只能生产出来1.8斤豆腐,加上是纯传统工艺生产,成本高,请理解这样的产品卖得贵一点儿。

(好来历·洛阳优质生活必需品保障平台供稿)



洞生瓦罐豆芽



石磨制浆

请这样联系好来历:

● 1. 拨打“好来历产品伙伴计划”服务专线:63350000。

● 2. 拨打洛阳日报报业集团“百姓一线通”24小时热线:66778866,工作人员会记下您的详细情况,主管经理会及时与您联系。

● 3. 关注新浪微博、腾讯微博实名认证微博“洛阳好来历”并私信留言,我们会及时回复。

● 4. 上门约谈请到洛阳市开元大道218号报业大厦1606室、1608室。