

حلوا ارده

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

حلوا ارده یکی از بهترین و مفیدترین مواد غذایی به ویژه در وعده صبحانه است که به دلیل میزان کالری بالای موجود در آن برای تامین انرژی و مواد مورد نیاز بدن به ویژه گروه سنی کودکان، سالخوردگان و بیماران بسیار مفید می‌باشد. مصرف این ماده غذایی مقوی و انرژی زا، بویژه در مناطق سردسیر بعنوان یک منبع غذایی اصلی قابل توجه بوده، در تولید این فرآورده، نسبت‌هایی از مخلوط شکر - گلوکز، عصاره ریشه چوبک و ارده (ارده)، عبارت است از مایع روغنی که از دانه کنجد پوست‌گیری شده، برشته و آسیاب شده به دست می‌آید) را به گونه‌ای با یکدیگر می‌آمیزند که فرآورده‌ای جامد از امولسیون روغن کنجد (به صورت ارده کنجد) در مخلوط شربت قند به دست آید.

موارد مصرف:

- درمان و بهبود یبوست
- درمان بیماری عفونتی
- بهبود و کنترل بیماری دیابت
- مکمل رشد و حفاظت مو
- بهبود و درمان اختلالات کبدی و کلیوی

اقدامات احتیاطی و مضرات:

به علت بالابودن قند حلوا ارده، مصرف زیاد آن می‌تواند برای بیماران مبتلا به دیابت خطرناک باشد.

اگر پس از میل کردن حلوا ارده، روند محافظت از دندان‌ها (استفاده از مسواک و نخ دندان) را درست انجام ندهید، شیرینی حلوا ارده به دندان‌های شما آسیب جدی خواهد زد.

مصرف بیش از حد حلوا ارده سبب تحریک دستگاه گوارش و معده شما می‌شود و ممکن است افراد را دچار اسهال کند.

همان‌طور که اشاره کردیم، حلوا ارده کالری و چربی بالایی دارد، پس استفاده زیاد آن موجب چاقی و اضافه وزن می‌شود.

طبع گرم حلوا ارده برای افرادی که خودشان مزاج گرمی دارند، مناسب نیست و ممکن است باعث افزایش غلظت صفرای آن‌ها شود.

شرایط و نحوه نگهداری:

حلوا ارده را باید در محلی خنک و دور از تابش مستقیم نور خورشید نگهداری نمود. تاریخ مصرف حلوا ارده توسط کارشناسان بهداشتی شش ماه پس از تولید تعیین شده. بدیهی است در صورتیکه در محل مناسبی مثل یخچال نگهداری شود مدت زمان بیشتری قابل استفاده می باشد.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵