



莜面食品

水烧开烫熟、竹笼屉蒸熟，散发出它特有的香味。刚出笼的莜面配上独特的蘸料，入口筋道而爽口，莜面含有丰富的蛋白质、8种氨基酸、膳食纤维、磷、铁、钙等营养成分，更是三高人群、糖尿病患者的放心之选。近年来，当地打造出“永盛祥莜麦面粉”“蒙降三高莜面”两个具有代表性的产品。

固阳荞麦

“阴山外、长城长、长城脚下是固阳；红土地，种杂粮，到处都有荞麦香”质朴的儿歌，唱出了固阳人的荞麦情。固阳荞麦以传统方式旱地耕作，加工后的荞面品质醇正、口味独特，在晋



荞麦

陕蒙地区享有盛誉，并出口日本等国。

固阳荞麦生长在原生态的环境中，农民以传统方式耕作，不施化肥、不打农药，纯绿色、无污染，风味独特，营养丰富，是一种上好的营养保健食品，荞麦的蛋白质和人体必需的8种氨基酸含量都高于大米、小麦、玉米。荞麦中赖氨酸含量为0.69%，是玉米的2—3倍；色氨酸含量为0.188%，是玉米的20—30倍；脂肪含量仅次于燕麦和玉米，高于大米、小麦。荞麦含有9种脂肪酸，其中油酸和亚油酸含量较多，占脂肪酸总量的75%，其次是棕榈酸和亚麻酸。荞麦还含有丰富的钙、镁、钾、磷和微量元素铁、铜、锌、硒，其中镁、钾、铁、铜含量是大米、小麦的2—3倍。

固阳荞面

荞面被称为“谷中精品，瘦身佳品，原生麦香”。在2019年中国粮食交易大会上，由固阳荞面生产加工的纯荞麦速食面，获得粮油营养品鉴第一名。固阳荞麦富含的蛋白质、芦丁、赖氨



荞麦速食面制品