

五常营养稻家东北大米价格

发布日期：2025-09-21

虽然是一个南方人，虽然从小吃着粳米长大，然而吃过了东北的粳米后，“除却巫山不是云”。相信东北大米是凭借香气、视觉和口感的综合实力俘获了消费者的心，当然，前提是你千万别买到假的“东北大米”。营养稻家，一家只做优良大米的品牌，作为互联网+的现代化生态农业企业，中际以品质为中心，精益求精，全力发挥全生态供应链的优势，并在全国大中城市建立了销售中心，成立了营养稻家品牌，致力于为客户提供放心大米，从田间到餐桌，传递绿色品质生活。营养稻家的东北大米我们这么有营养。五常营养稻家东北大米价格

黑龙江地区比较出名的有五常的稻花香和响水大米。这两个品牌的大米应该是黑龙江相当有代表性的两个品牌。五常是哈尔滨周边地区的县级市，响水大米的产区在牡丹江的宁安市，这两个地区共同的特点就在于三面环山、水资源丰富，与日本越光米很有名的产地新潟县的地理环境极为相似，且由于黑龙江昼夜温差大、低温长日照，日照时数很长能达到14小时的特点，是这两个地区的水稻品质格外的出色。与营养稻家的五常大米生长环境极为相似，这里生产出的东北大米，口感也会比其他地方好吃。五常营养稻家东北大米价格营养稻家带您探秘东北大米跳跃在舌尖上的秘密。

营养稻家带你了解真正的东北大米，真正的东北大米粒形短圆，长宽比约为1.6：1，腹白少，胶质率高，米色清亮透明。1、颗粒饱满，质地坚硬，色泽清白透明。2、长粒型，支链淀粉含量高，饭粒油亮，香味浓郁。3、蒸煮后出饭率高，粘性较小，米质较脆。4、有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等营养物质。5、横断面呈扁圆形，颜色白色透明的较多，也有半透明和不透明的。我们营养稻家的东北大米完全符合这些特征，而且营养价值非常高，不愧为米中精品品牌。

营养稻家的栽培技术是具有五常特色的一段超早育苗及大棚早育苗、旱育稀植等栽培技术。加工工艺：采用清理、砻谷、碾米、白米分级、包装等，亦可有抛光或色选。香，原味稻香，细润清香，瞬间唤醒你的味觉；软，柔韧绵软，细腻香软，每一口都是非凡享受；弹，粒粒充满弹性，颗颗筋道十足；滑，鲜嫩滑腻，香滑软熟，不一样的真滋味。米粒半透明或半透明，色泽青白有光泽。蒸煮时应有特有的米香味，饭粒表面有油光。口感绵软略粘、微甜、略有韧性，冷却后仍能保持良好口感。营养稻家的东北大米细品烟火气的人间至味。

说起东北大米，不得不说盘锦，辽河之滨盘锦，在种植时将蟹苗放入稻田，田间地头上的大螃蟹，盘锦人有多爱螃蟹啊，由此可见。利用螃蟹来除掉稻田里的害虫，而螃蟹的排泄物又能给稻米施肥，螃蟹和稻田形成了河蟹共生的关系，形成了独具特色的盘锦蟹田大米；牡丹江宁安，生长在万年熔岩台地上，享受着黑色腐殖土壤的滋养，呼吸着村落里干净的空气，沐浴着无污染

水源的灌溉的响水大米，因为产地面积小，产量也小，而变成了“限定”款；再到平安大米、永吉大米、齐齐哈尔查哈阳大米、鸡西柳毛大米、双鸭山饶河大米、佳木斯大米，这些都缔造了东北大米的美味帝国。营养稻家的东北大米真正的东北美味。五常营养稻家东北大米价格

营养稻家的东北大米为生态农业的典型形象。五常营养稻家东北大米价格

当年的东北，在交通信息都并不发达的情况下，依然获得了行家的认可，也是名副其实的“带货王”。但是，这些和我们现在所吃的东北大米，都没什么关系。别看这一粒米其貌不扬，背后是多少技术人员经年累月的付出。东北真正开始种植水稻的历史，要追溯到民国时期，朝鲜移民带来了用日本育种技术培育出的稻种，在东北“落地生根”，种植了许多年。营养稻家的东北大米非常生态自然味道又好，我们一直在努力提高生产环节的质量要求，始终坚持技术创新和管理创新，努力保障消费者的利益。五常营养稻家东北大米价格

北邦实业（上海）有限公司办公设施齐全，办公环境优越，为员工创造良好的办公环境。在营养稻家近多年发展历史，公司旗下现有品牌营养稻家等。公司坚持以客户为中心、许可项目：食品销售；货物进出口；技术进出口。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：互联网销售（除销售需要许可的商品）；食用农产品、花卉、珠宝首饰、家具、钟表及配件、工艺品（象牙及其制品除外）、数码产品、日用百货、五金交电、家用电器、电子产品、文具用品、化妆品、针纺织品、箱包、服装鞋帽、玩具的销售，企业管理咨询，园林绿化工程施工，工程管理服务，软件开发。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。营养稻家始终以质量谋发展，把顾客的满意作为公司发展的动力，致力于为顾客带来***的五常大米，东北大米，五常有机米，东北有机米。