

?

Khang Dân 25kg



Gạo Khang Dân hạt nh? thon, tr?ng trong, ít gãy.Gạo n?u lên cho c?m h?i khô không b? b?t, thích h?p cho nh?ng ai thích ?n c?m chan canh.Gạo dùng cho các khu công nghi?p và làm bánh.

Ảnh giá: Ch?a có ảnh giá



[H?i v? s?n ph?m này](#)

Chi ti?t **Lúa Gạo Khang Dân** ???c tr?ng ??i trà ? các t?nh nh? H?i D??ng, Hà Tây, Ninh Bình, Nam ??nh, Thanh Hóa...

Đây là m?t lo?i gạo khi n?u lên h?i khô, giá c? bình dân, ch? y?u ph?c v? ??i t??ng công nhân t?i các khu công nghi?p. Gạo c?ng th??ng ???c dùng ?? làm bún, bánh ph?, m?, bánh cuốn.

S?n ph?m hi?n ???c CÔNG TY TNHH FAS VIỆT NAM cung c?p r?ng rãi các kênh trên th? tr??ng nh? ??i **Lý Gạo, Gạo Quán C?m, Gạo Nhà Hàng, Gạo Khu Công Nghi?p, Gạo Bún Bánh, R??i Bia, Nguyên li?u th?c ph?m...**

Tham kh?o các lo?i g?o
t??ng t?: [g?o t?p dao](#), [g?o s?ch](#)

Tiêu chu?n: Xu?t kh?u,
nguyên ch?t 100%, không
pha tr?n.

T? L? T?m: 5%

?? ?m: < 15%

?óng gói: 10kg, 25kg,
50kg

??c tính:

+ H??ng v? t? nhiên, th?m
nhi?u



+ Ng?n c?m, tr?ng, xếp, n?,
??m c?m

Thành ph?n:



- N?ng l??ng (365 kcal /
100g)

- Ch?t x? th?c ph?m 1.3 g

- Ch?t béo 0.66 g

- Protein 7.13 g

- Cacbon hy?rát :81 g

- ???ng 0.13 g

- N??c 11.62 g

- Canxi 28 mg (3%)

- S?t 0.80 mg (6%)

- Magiê 25 mg (7%)

Nh?n cung
c?p các ??n
hàng s?
l??ng l?n cho
các nhà máy
s?n xu?t
nguyên li?u
th?c ph?m
n?i ??a và
xu?t kh?u.
Hình th?c
giao hàng
linh ho?t:
EXW, FOB
.....

H??ng d?n b?o qu?n g?o:

+ ?? n?i khô ráo và thoáng
mát

+ ??y kín sau khi m? bao,
tránh côn trùng xâm nh?p và
mùi l?.

G?o Khang Dân có ngon không? Cách b?o qu?n nh? th? nào?

G?o Khang Dân là lo?i g?o ?ang ???c s? d?ng r?ng rãi trong các b?p ?n công nghi?p, b?p ?n quân ??i. V?y lo?i g?o này có ngon không, b?o qu?n có khó không? Cùng tìm câu tr? l?i cho nh?ng câu h?i trên qua thông tin ???c chúng tôi chia s? ngay sau ?ây.

??c ?i?m c?a g?o Khang Dân

G?o Khang Dân là gì?

Khang Dân là gi?ng lúa thu?n Trung Qu?c v?i s?n l??ng cao, ch?t l??ng t?t, ch? y?u ???c gieo tr?ng ? các t?nh mi?n B?c nh? Nam ??nh, Ninh

Bình, Thái Bình,... Loài gạo này có đặc điểm: Hạt trắng, ít gãy vỡ thóc, dễ nấu, và ngọt lành tự nhiên nên cơm hơi khô. Nó phù hợp với những người muốn gạo khô hoặc thích ăn canh trong mùa hè. Khi nấu, vị đặc tính là gạo nếp, không bị nát nên loại gạo này thường được sử dụng để các bếp ăn công nghiệp hay bếp ăn quân đội. Ngoài ra, nó còn được sử dụng để chế biến các món ăn như bánh cuốn, mì, phở,...



Gạo Khang Dân có hạt trắng, ít gãy vỡ

Đặc điểm của cây lúa Khang Dân

- Cây cao 95 - 100cm, phiến lá cứng, giòn thơm, có màu xanh vàng và khi chín nhánh trung bình.
- Thời gian sinh trưởng của cây lúa Khang Dân trong vụ xuân là 130 - 135 ngày và vụ mùa 105 - 110 ngày.
- Năng suất trung bình của giống lúa này là 50 - 55 tấn/ha, nếu thâm canh tốt có thể đạt tới 60 - 65 tấn/ha. Đây là giống lúa có sản lượng cao hơn so với nhiều giống lúa khác.
- Hạt thóc có màu vàng nhạt, thon, nhều, chét ít nên gạo trắng và cơm khá ngon.
- Cây lúa Khang Dân có khi chín trung bình, ít nhều sâu bệnh và có phẩm vị thích hợp. Đó là lý do vì thích vì sao sản lượng cao của loại gạo này rất cao.

Thành phần dinh dưỡng của gạo Khang Dân

Khang Dân là loại gạo có giá trị dinh dưỡng cao với thành phần dinh dưỡng như sau:

- Năng lượng: 365 kcal/100g
- Chất xơ: 1,3g
- Protein: 7,13g
- Chất béo: 0,66g
- Carbohydrate: 81g
- Vitamin: 0,13g
- Nồng độ: 11,62g
- Sắt: 0,8mg
- Canxi: 28mg
- Magie: 25mg



Gạo Khang Dân giàu hàm lượng dinh dưỡng tốt cho sức khỏe

Như vậy, gạo Khang Dân sẽ giúp chúng ta bổ sung các vitamin và khoáng chất cần thiết cho cơ thể (không hề thua kém nhiều loại gạo khác).

Hướng dẫn cách bảo quản gạo Khang Dân

Để bảo quản gạo đúng cách, người dùng cần tham khảo những gợi ý sau:

- B?o qu?n trong lu, v?i ??ng g?o

T? x?a ??n nay, nhi?u gia ?ình ?ã ??ng g?o trong lu, g?o ?? b?o qu?n. Môi tr??ng bên trong lu, v?i ??ng g?o có n?p ??y th??ng khô ráo, thoáng khí nên s? h?n ch? ???c s? sinh sôi c?a m?i m?t. Bên c?nh ?ó, ng??i dùng chú ý là c?n ??y kín lu, h? ??ng g?o, có th? kê chúng lên cao ?? tránh côn trùng nh? gián, chu?t ho?c b?i b?n, tránh n??c th?m vào g?o vì có th? khi?n g?o b? m?c không t?t cho s?c kh?e. Ngoài ra, ??ng g?o trong lu, v?i làm t? sành, s? c?ng có ?u ?i?m h?n h?p nh?a là không lo l?ng chu?t c?n d?n t?i h? h?i.

- B?o qu?n g?o trong túi, h?p kín

V?i l??ng g?o Khang dân không l?n, b?n có th? ??ng g?o trong túi ho?c h?p kín khô ráo. N?u h?p có ?? ?m thì s? t?o ?i?u ki?n thu?n l?i cho m?i m?t sinh sôi, phát tri?n. B?n có th? chia nh? g?o ??ng vào các túi, h?p kín, không cho ti?p xúc v?i n??c. ??ng th?i, chúng ta nên ki?m tra th??ng xuyên ?? k?p th?i phát hi?n n?u túi, h?p ??ng g?o b? chu?t phá, h? h?i.

- B?o qu?n g?o trong t? l?nh

G?o n?u ?? ? môi tr??ng nhi?t ?? cao có th? b? gi?m ch?t l??ng, m?t h??ng v?. Vì v?y, n?i lý t??ng nh?t ?? b?o qu?n g?o là trong t? l?nh, v?a thoáng mát v?a khô ráo. Theo các chuyên gia, tr??c khi cho g?o vào thùng ch?a, b?n nên ?? g?o vào trong t? l?nh 4 - 5 ngày ?? ng?n ch?n côn trùng n? ra t? tr?ng l?n trong g?o, giúp b?o qu?n g?o hi?u qu?.

B?ng giá g?o khang dân.

B?ng giá g?o khang dân t?i Fas Ví?t Nam ???c c?p nh?t 24/7 theo tình hình lên xu?ng c?a th? tr??ng

Mong r?ng thông tin trên ?ã giúp quý khách có ???c cái nhìn toàn di?n h?n v? g?o Khang Dân nh? ??c ?i?m gi?ng lúa, t? l? d??ng ch?t, ?ng d?ng g?o,... và bí?t cách b?o qu?n g?o ???c lâu, gi? ?úng h??ng v? v?n có.