

阿根廷種植面積為 2500 公頃，聖胡安省(San Juan)是主要生產地。 研究人員指出，當地的氣候與土質讓阿月渾子免於因鱗翅目-Pyralidae-Amyelois(臍橙毛蟲)產生黃曲霉毒素蟲害。

開心果性能

開心果是一種營養豐富又精力充沛的乾果，體形小巧呈長形，具薄而淺棕色的堅硬外殼，可食用部分為黃綠色且嫩。它的鉀含量及纖維含量高，推薦給長期在體能和智能上需要大量消耗的人。

越來越多的開心果被廣泛食用，帶殼烘烤開並加鹽作為開胃零食。原始種子被許多糖果和熟食店用作菜餚的食材，或在冰淇淋製作中添加，並提煉成非常甜的開心果油。它們甚至可以用作某些具有消化作用的藥物和化妝品中的成分。

新鮮的食用原始種子脂肪含量高，每 100 克可介於 30.5 至 51.6 克之間。帶殼的開心果可以冷凍幾個月，儘管它們可能會失去部分香氣；如果已經將它們去皮，建議將其冷藏，儘管在這種情況下保存時間會相對縮短。須注意的是，由於開心果的高脂肪含量和低水分含量，它們的批發裝運過程中，往往容易自熱並自燃。

開心果是單元不飽和脂肪和不飽和脂肪的來源，有助於維持血液中膽固醇的健康水平。硒是開心果成分中的另一種微量礦物質，因為它有利於正常精子的產生，這與性功能勃起功能直接相關。

1. 含豐富抗氧化劑及維生素 B2 和維生素 E，有助於對抗衰老保持年輕。
2. 含豐富蛋白質，具有大量纖維，磷酸和良好的脂肪(單元不飽和、多元不飽和脂肪)，與飽和脂肪不同，它們可以降低膽固醇水平。
3. 在日常飲食中每日攝取包括 30 至 50 克開心果，可有效降低患心臟病的風險。
4. 一份開心果可提供 3 克纖維，調節腸道通暢。
5. 由於磷(促進牙齒健康的營養素)的作用，它可以增強牙齒健康。
6. 提供植物蛋白、磷、鎂和鉀。
7. 根據 Rovira de Tarragona 大學進行的一項研究，由於其纖維、β-胡蘿蔔素和原花青素含量高，是抵抗 2 型糖尿病的最佳堅果。
8. 由於健康脂肪、蛋白質、纖維和抗氧化劑的含量高，有效改善性生活。
9. 提供葉黃素，玉米黃質和核黃素等...營養素，起抗氧化劑作用，保護視力不受陽光傷害。
10. 高含量的鉀和鎂，因此在壓力很大的情況下可以有效降低血壓和心率。

開心果 / PISTACHO



產品名稱：	帶殼天然開心果、帶殼烘烤開心果、去殼天然開心果(果仁)
產品描述：	堅果殼硬而發白，果仁呈淺綠色，繼而被淡紫紅色的細皮覆蓋，並帶有特徵性的味道。
產品尺寸：	帶殼開心果 1. 18mm-20mm 2. 21mm-25mm 3. 26-28mm 去殼天然開心果(果仁) 80% 整顆
產品容量：	帶殼開心果 1. 帶殼天然開心果 25kg 聚脂袋裝。 2. 帶殼烘烤開心果 10kg 瓦楞紙板裝，內分裝兩個 5kg 聚脂袋，並輸入 75 氮氣 25 碳氣體。 去殼天然開心果(果仁) 12 kg 瓦楞紙板裝，內分裝兩個 6kg 聚脂袋，並輸入 75 氮氣 25 碳氣體。
集裝箱裝：	40 尺集裝櫃裝 2400 箱 x 10-12kg. 托盤六排 x 10 箱. 不帶托盤裝 24000kg
產品收成：	每年二、三月收成
製造產地：	阿根廷製造
保存方式：	請置於陰涼避光乾燥處
保存期限：	1° a 4° C 12 個月



營養標示

營養素	每份 15gr	%VD	營養素	每份 15gr	%VD	營養素	每份 15gr	%VD
碳水化合物	2.8g	1%	總脂肪	8.0g	14%	鈉	95mg	4%
膽固醇	0mg	-	反式脂肪	0g	-	硫胺素	0.1mg	8%
膳食纖維	1.6g	6%	鐵	1.1mg	8%	能量值	85kcal	4%
磷	75.0mg	11%	鉀	146mg	4%	維他命 A	34.5mg	6%
飽和脂肪	1.0g	3%	蛋白質	2.9g	4%			

備註

報價



H Campos

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com