

选择优质金鹰泰国米 米饭柔软带香气



真空包装的金鹰贵族香米、金鹰红糙米及金鹰香糙米。

文 / 周玉琴

现代人的生活水平提高，相对地也提升对吃的要求，就以平常所吃的米饭来说，越来越多家庭主妇会选择优质的香米来煮饭。以优质香米煮出来的米饭，香气四溢，口感特别软糯爽口。

由集成私人有限公司经销金鹰泰国米是本地受欢迎的品牌。产品包括香米、糙米和混合米。煮熟时，米饭柔软带香气。

金鹰贵族香米 享誉世界

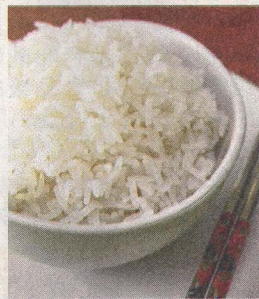
泰国香米是籼米的一种，因其香糯的口感和独特的露兜树香味享誉世界。最好的泰国香米主要出产于泰国东北部，那里凉爽的气候，充足的阳光和水稻灌浆期间土壤中渐渐降低的湿度，对稻米香味的产生和积累，起到非常重要的作用。

金鹰贵族香米，就是选用泰国东北部的优良米种，100%的完整米粒，而且无基因改造。煮成白米饭，粒粒晶莹、松软可口，饭香迷人。

金鹰红糙米和香糙米 更健康

糙米是稻谷除去外保护皮层稻壳后，仍保存些许外层组织，如皮层、糊粉层和胚芽。上述的外层组织内含丰富的营养，富有许多维生素、矿物质与膳食纤维，所以糙米向来被视为是一种健康食品。

美国食品与药物管理局对糙米的胚进行了化验与分析，结果发现每10克糙米胚中含有极为惊人的营养成分：蛋白质3克、脂肪（植物性）1.2克、B族维生素2.5克、维生素E 1.8克、维生素C 50毫克、维生素A 50毫克、维生素B3 250毫克、锌20毫克、镁15毫克、铁20毫克、磷15毫克。



▲红糙米含丰富营养，向来被视为是健康食品。

◀米饭是亚洲人的主食。

上述营养成分恰恰是人体所必需的。

红糙米的外形基本上呈现褐红。同样是保留胚芽，但只去除大约10%的米糠。由于红色素高，具有更高的抗氧化剂。

金鹰新鲜红糙米与香糙米是保健促进局（HPB）认证更健康选择。其纤维含量高，维生素丰富，被认为是健康米。煮熟时的米饭味道香，带嚼劲的口感富含坚果的味道。

现代科技真空包装

新加坡气候炎热潮湿，米放没多久就会变味、变色，甚至长出米虫，令人难以下咽。有鉴于此，优质香米品牌金鹰贵族香米以真空处理的方法包装，不但能确保米粒保持新鲜，留住米香，还能防米虫。