



The POWER of PISTACHIOS

美国品质开心果，加州特产
美丽和健康之源！



用料:

美国开心果仁粗碎	50g
奶酪碎	80g
黄金南瓜	200g
黄油	10g
白砂糖	5g

做法:

1. 黄金南瓜削去外皮切成小片,用黄油翻炒片刻。
2. 美国开心果仁碎、奶酪碎和白砂糖混合均匀,随后撒入南瓜片中。
3. 最后放入烤箱中,用180°C火力焗8分钟即可。

开心乳酪焗南瓜



美国开心果·健康

开心果营养丰富,具备低卡路里,低热量,高纤维的特点。同时,美国西海岸阳光明媚的加州又赋予了开心果得天独厚的地理环境和严格的种植及加工技术,使得美国开心果在纯净的环境中健康生长。因此,天然美国开心果未经漂白,外壳呈天然的淡黄色,果仁有紫红色的果衣,内含花青素,是天然健康物质。

美国开心果·美丽

开心果富含30多种维生素及矿物质,广受女性消费者的喜爱。同时,每30粒开心果就是一份美味健康的休闲小食,热量仅为100卡路里,少量食用就可以产生持久的饱腹感。女性朋友们不仅不用担心发胖的问题,还有助于控制体重。

美国开心果·开心

开心果,从字面上看就很讨人喜欢。在工作压力陡增的今天,开心果的“开心”二字不禁成为人们购买此物的一大理由。对于孩子们来说,开心果也是非常有趣的休闲小食,因为他们很喜欢听剥开开心果时的清脆声响。因此,每天随身携带一小包开心果,随时补充能量的同时也让你保持愉悦的心情。

网址:

www.usapistachio.com
www.americanpistachios.org

