

娜古香NaGuXiang

国内颇具知名度的天然椰子油品牌，由海南美椰联合中国热带农业科学院椰子研究所共同推出，专注于为国人提供定制化椰子油等系列产品的现代化企业

品牌简介

“娜古香品牌椰子油”是“海南美椰食品科技有限公司”的天然椰子油产品，公司实力雄厚，是一家专注于“为国人健康定制椰子油”的高薪技术企业。公司拥有国际标准的椰子油生产线，一期产能达3—5亿人民币。

公司拥有多项椰子油领域国家技术发明专利，并携手中国椰子研发领域较为著名的机构——中国热带农业科学院椰子研究所为本公司椰子油的生产提供强大的技术支持。我们以诚是永恒，打造百年名企的经营理念，让消费者买的放心，吃的安心。

公司位于椰子之乡——海南文昌，文昌以九乡闻名国内外（椰子之乡、长寿之乡、文化之乡、华侨之乡、将军之乡、国母之乡、书法之乡、排球之乡、航天之乡）其独特的气候、土壤、阳光孕育钟灵敏秀的文昌人民，也孕育出宝贵的生命之油、万能油——“娜古香椰子油”。

公司作为国内椰子油开拓性企业，立志通过与行业单位和国内外实力经销商代理商的强强联合在三年内成为我国椰子油行业的龙头，让椰子油端上更多人的餐桌，为国人的健康定制世界上好的食用油！

离心工艺——拥有完善的生产技术，在60度以下，采用新鲜椰子肉，通过德国生产的高速离心机，进行油水分离，整个加工过程没有任何添加

剂，保留了椰子肉里面的有效营养成分，保障从新鲜椰子肉到出油，时间控制在两个小时之内完成，是国际VCO椰子油三种生产工艺里面较好的工艺，离心工艺生产的椰子油是目前国际公认品质好营养完善的椰子油。

专业技术——国内椰子类国家公益性研究机构，中国热带农业科学院椰子研究所全程技术支持，具有技术开发能力，同时椰子研究所技术团队承担着东南亚多家大型椰子类生产企业的技术指导。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ngxnagux-860882.html>