



Chuối Thanh Tiêu Huế hay còn được người Huế gọi là chuối bàn tay phật là một loại chuối rất ngon. Đây cũng là một loại chuối tiến vua thời xưa của người Huế. Là một giống chuối quý được trồng lâu đời của Thừa Thiên Huế. Chuối Thanh Tiêu là loại chuối vừa quý vừa hiếm, vừa ngon lại vừa lành. Chuối Thanh Tiêu có hàm lượng dinh dưỡng rất cao lại rất lành tính nên xưa nay hay được sử dụng để bồi bổ sức khỏe cho người già, người bệnh, phụ nữ mới sinh và chăm sóc dinh dưỡng cho trẻ em.



Đặc điểm của chuối thanh tiêu

- Vỏ mỏng, thanh, khi chín vỏ có đường nên ăn không hề ngán.
- Thích cho người lớn tuổi và trẻ nhỏ.
- Hình dáng bên ngoài không bắt mắt nhưng rất dễ nhận diện với form trái thuôn dài đầu hơi nhọn như ngón tay.
- Số lượng rất ít nên thường có giá cao. Và ít được bày bán ở chợ.

Chuối tiêu có vỏ mỏng, tính hàn, không độc, thành phần chủ yếu là protein, tinh bột, chất béo, các loại đường, photpho, calci, kali, vitamin A, C, E, B11, chất xơ... Đặc biệt, trong chuối chứa nhiều Pectin – 1 Glucid giúp tiêu hóa tốt và chống nhiễm trùng đường ruột. Vì chứa nhiều bột đường nên chuối là thức phẩm cung cấp nhiều năng lượng: trên dưới 100 Calori/100g nước

Bán Chuối Tiến Vua, chuối thanh tiêu Huế tại Buôn Ma Thuột

Vị trí bán tại Ban Quản Trị

chuối chín tươi.



Chuối Thanh Tiêu Huế, hay Chuối bàn tay phớt, hoặc còn được gọi là chuối tiến vua là loại chuối thơm ngon, bổ dưỡng nhất trong các loại chuối. Nếu bạn đã ăn loại chuối này 1 lần thì sẽ không còn muốn ăn các loại chuối khác nữa.

Hãy tham khảo trong đây để biết loại chuối tiến vua của người Huế nhé.

Ai có nhu cầu xin liên hệ:

3/1A Giời Phóng - Tân Thành - Buôn Ma Thuột - Đắk Lắk. ĐT: 0833601954

Giá: Từ 50.000 - 100.000 /cây (Tùy nơi to nhỏ).

Hàng rất ít, Ai có nhu cầu nên gọi đi mua sớm nhé.

Cây giống: 150.000/cây cao 1m

Bán Chuối Tiến Vua, chuối thanh tiêu Huế tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị



3/1A Giải Phóng - Tân Thành - Buôn Ma Thuột - Đắk Lắk. ĐT: 0833601954