

名优特产品展销中心等您来购

多种特产成为“爆款” 更多产品正在入驻中

地址 沧州市运河区浮阳南大道新闻大厦门口北第三个门市(老华泰十字路口往北50米),
沧州日报社·全媒体融合发展交流中心 乘坐1路、138路、29路、158路公交车在“沧州市人大”站下车即到

产品咨询热线 3158716 17717738099
13930781164 15612738988

喝七月花香椴树蜜 找回天然朴实味道

每年7月,整个长白山满山的椴树花香,令人陶醉,“七月花香”这个蜂蜜品牌便由此得来。“七月花香”蜂蜜来自长白山椴树花,环境、气候决定它无公害、无污染。椴树蜜,也叫雪蜜,因其颜色雪白,口感细腻香甜,味道香浓,是长白山最珍贵的蜂蜜品种之一。传说清朝年间,每年六月,朝廷会派蜜吏带领养蜂人专门到人迹罕至的长白山腹地采集椴树蜜,以供皇宫内部专门享用。

自七月花香椴树蜜在本刊销售以

来,市民订购火爆,好评不断。市民王大爷常年喝蜂蜜,看到本刊的宣传后,拨打电话订购,没想到还能送货上门,让他十分惊喜。

市民马女士一直是商务生活周刊的忠实读者,看到报纸上的宣传后,她先买了两瓶七月花香椴树蜜品尝。她最近又回购了一箱,拨打电话订购后,工作人员当天就为她送到了家中。

售价99元 买一瓶送一瓶



纯现压榨花生油

这是在山东花生产地选定的一家口碑好、质量高的传统压榨花生油。该花生油色泽清亮、气味芬芳、滋味可口。采用点火、粉碎花生、炒至花生面出油、压榨、过滤、封装等几道古法工序。本款花生油压榨、运输全程由沧州日报社名优特产品展销中心派专人监督负责,专人专车前往榨油地,从花生烘炒到压榨出油全程监督,保证真正不添加任何添加剂的原生态好油。

优惠价格:每桶10斤,一桶178元。(原价每桶198元)

拥有好原料 才有好产品——崔氏小磨香油



崔氏小磨香油有着悠久的历史,是小磨香油生产的老字号。香味浓郁,味道纯正,集营养和药用价值于一身,以色、香、味纯正闻名,素有“瓶底也留香”的美誉。

崔氏香油由崔氏家族代代传承至今。一直选用我国著名芝麻产地——河南平舆芝麻为原料,每年深入产地自行挑选,严把原料渠道。恪守石磨研制,遵循“老九道”工艺,无机榨工序,无高压工序,无真空工序。

从选料、清洗、炒、磨浆、搅拌、震荡、沉淀、撇油、罐装,层层把关,滴滴精选。实行物理沉淀28天,最大限度地保留了芝麻营养成分不丢失。崔氏香油经过不断改良,运用新概念、老工艺,使出厂的小磨香油外观晶莹剔透,色、香、味,历久弥新。

香油:20元/瓶
芝麻酱:10元/瓶

纯原料 零添加——今亿根粉条

河北中强食品有限公司位于“华北明珠”白洋淀之畔——任丘市北辛庄乡北代河村,是一家集红薯、马铃薯、水晶粉丝、粉条、粉皮、方便粉丝等产品研发生产销售于一体的大型农产品生产加工企业。公司引进国际先进的粉条生产线,采用传统与现代工艺相结合,利用纯红薯、纯马铃薯作为原料,无需任何添加剂,无需硫磺熏蒸,无需室外晾晒的生产流程,从原料入机到成品包装,实现全封闭式生产。

“我们在继承传统工艺的基础上,利用现代技术进行了创新,采用蒸熟工艺,全过程无

需任何添加剂,无需硫磺,一根筋打造真正的绿色放心的纯红薯粉条。”中强公司总经理强红伟说道,他把产品的商标注册为“今亿根”,是取了“一根筋”的谐音,就是要一根筋做诚实的人、做放心粉条。

强红伟介绍道,现在,百姓对产品质量看得很重,传统工艺亟须改良。就拿晾晒来说,传统模式主要是靠阳光,可沙尘、雾霾都有可能对粉条造成污染,对其品质造成不确定性。

每箱5斤装,一箱60元。



一般而言,好的熟茶应该满足三个大的原则:

首先,要干净。这不光是食品卫生上的干净,更是食品安全上的干净。要满足后者,原料上要控,不否认也有个别农残很低的台地茶,但是为了安全省心,还是选择古树老树原料为妥。

其次,要有好的香气和口感。这不是熟茶的特别要求,而是所有好茶的共同要求。奇怪的是,很多人在熟茶上否认这个要求。我们必须坚持这个要求,这也是古树的特质所在。

再次,要醇、要暖。这是好熟茶的根基所在。古树做生茶,有太多优势和转化空间,我们之所以喝熟茶而非生茶,就是要茶给我们这种温暖醇厚。醇厚要求发酵适度,且不能有任何杂味,暖则对原料有更高的要求。

今天,给读者朋友推荐的这款熟茶叫暖香,它选用云南永德地区老树春茶为原料,经过精制熟茶工艺制成。

口感醇厚饱满,坚果香、花果香、菌香、糖香会细腻及综合的呈现。

暖香喝后温润暖和,身体慢慢发热,常喝茶的读者,会有后背发热通畅、手脚热胀的感觉。

暖香2两/袋,每袋88元。

一口鲜香菌汤 感受云南深山里的味道



云南七彩菌汤包原材料包括羊肚菌、竹荪、鸡油菌、茶树菇、虫草花、姬松茸、牛肝菌。野生菌粉包里包含野生松茸、牛肝菌、黄牛肝所提炼,调味包里包含红枣及枸杞等。

名优特产品展销团队经过考察,云南七彩菌汤包里各种原材料都经过纯手工摘采,精挑细选,经过筛选、摊晾、去杂、封装等标

准工艺控制,从源头到包装,经过严格的生产把关,原产地发货,保证了新鲜和品质。

味道鲜美的七彩菌汤包盛上一小碗,这温润口感和销魂鲜香,做火锅、下面条、拌饭……总之只要你尝过一次,就再也忘不了这味道!

售价:20元/袋(100g)

王疯子熟咸菜

红咸菜是河北省当地特色咸菜,也可以说是一种小吃。不同于榨菜和酱菜,它属于熟咸菜,主料是青头大萝卜,经腌制、晾晒成干,再熟制的过程,在不添加任何添加剂的前提下,通过手法上色,成品呈现出酱红色泽,故当地人称之为红咸菜、老咸菜或是熟咸菜。

任丘市雁翎香食品有限公司成立于2016年,位于任丘市吕公堡镇南王庄村,主要生产酱腌菜。公司成立以来,本着“以科技为动力,以质量求生存”的宗旨,坚持“树品牌,争名牌”的理念,脚踏实地的开创国内市场,让

王疯子红咸菜成为中国首个并且是目前唯一一个品牌化、正规化的红咸菜品牌。

王疯子红咸菜使用的是膳食纤维和维生素非常丰富的青头大萝卜,采用特殊工艺熟制后依然保存了青头萝卜的营养和功效。王疯子红咸菜坚持不添加任何人工添加剂、防腐剂、色素、香精、增味剂。咸香清润,劲道韧滑,回味无穷,打开真空包装就是扑鼻而来的清香,拈一根入口,嚼出劲道,品出似乎与萝卜不相符的醇厚的味蕾体验。



红咸菜:每包5元,250克。红咸菜:每包1.5元,60克。酸豆角:每包1元,80克。
芥菜丝、萝卜干:每包1元,80克。芥菜丝:每包2.5元,250克。

展销中心入驻产品有报德老酒、山西静乐藜麦、山西静乐小米、山西静乐绿豆、东光王记花生米、桑葚干、王疯子熟咸菜、功夫驴、永禾盛火锅底料、河间刘记酥糖、鸡跳脚玉米糝子、石磨麸面、稻田米、五谷杂粮、金丝菊、永禾盛醋……欢迎您来选购。