

沧州日报社·名优特产品展销中心

“乡愁”产品一站购齐

——从“田间”直接搬到您家门口儿——

多种特产成为“爆款” 更多产品正在入驻中

名优特产品展销中心为沧州日报社·全媒体融合发展交流中心的其中之一,全媒体融合发展交流中心分为四个中心,分别是:大运河融媒体中心、名优特产品展销中心、便民信息服务中心、文化创意策划中心。全媒体融合发展交流中心的建

成,不仅可以让市民品尝到沧州各县特色传统美食和省外原产地特色产品,还能掌握沧州第一手便民信息和共同交流超前的文化创意策划等。可以说,在这里,市民便可以享受到吃、喝、玩、住、行、商务等一条龙式的服务,您有需求,我们就能满足。

目前已经入驻产品:报德老酒、瑞子堂茶、七月花香蜂蜜、山西静乐藜麦、山西静乐绿豆、今亿根纯红薯粉条、东光王记花生米、崔氏香油、桑葚干、云南菌汤包、王疯子熟咸菜、南皮祁家窝头面、功夫驴、吴桥官面、沧县野生蜂蜜、桑葚果干、桑葚酒、任丘咸鸭蛋、任丘松花蛋、鸡跳脚玉米糝子、石磨麸面、金丝菊、五谷杂粮、永禾盛火锅底料、永禾盛醋以及酷爸爸空气净化盒等,这些产品均可现场购买。熟食类的产品可进行预订,包括:朱记扣碗、刘记猪蹄、沧县绿莞源柴鸡(现宰母鸡、公鸡)及柴鸡蛋。 加盟火热进行中……

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路公交车即到

产品咨询热线

3158716 17717738099
13930781164 15612738988



菌香浓郁 给全家人的一煲好汤

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)

藜麦产地为山西静乐。食用藜麦的好处有很多,它具有助孕、改善酸碱平衡、补充蛋白质、保护心血管、预防二型糖尿病等多种功效,适宜备孕女性、酸性体质、营养不良、高血压、高血糖、高血脂人群食用。

藜麦属于藜科植物,营养和食用价值超过多数谷物,被国际营养学家们称为“营养黄金”“超级谷物”。其具有完整的营养价值,优质的完全蛋白,大量纤维素、氨基酸、微量元素等。而高含量的钙元素,更是令它成为保护骨骼、防止骨质疏松不可缺少的食物。

藜麦中丰富的膳食纤维,还可解决老年人普遍存在的便秘问题。据悉,每100克藜麦,纤维素含量为15克,远高于大米、玉米、小麦等谷物。如此高的纤维素能促进肠道蠕动,高效排出毒素垃圾。另外,藜麦还有清理血管的效果,对老年人血管堵塞的毛病有不错的食疗效果。

对于这样的全家人都能食用的“养生食物”,你是不是也心动了呢?

售价:75元/3斤(礼盒装)
28元/斤(独立包装)



来自山西静乐的「粮食之母」——藜麦

瑞子堂 暖香 古树老树原料精制的熟茶



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、手脚热涨的感觉。

售价:暖香2两/袋,每袋88元。

瑞子堂 黄金芽 滇红工艺制作的古树红茶

今天为读者朋友介绍一款滇红工艺制作的古树红茶,它就是黄金芽。

黄金芽选用云南景谷地区老树大白茶,采摘单芽,经滇红工艺精制而成。外观芽头肥壮,色泽金黄,做工精良。

黄金芽喝后温和暖胃,暖而不燥,含有多氨基酸,有益于人体健康。如果茶友的身体素质差,或者亚健康,缺乏氨基酸、蛋白质等,可以多喝黄金芽。

冲泡黄金芽时,以90摄氏度的水

为宜,沸水会稍有涩感,过低则无法充分表现。紫砂、盖碗皆可,可泡二十几泡。前几泡1至3秒出汤,后面可适当增加出汤时间,适当提高水温。投茶量比生茶要低,110克标准盖碗5克左右。

黄金芽的口感,清爽细腻,绵柔顺滑、甘甜持久、茶香清新优雅。读者们有机会,可以试试黄金芽,真的好喝。

售价:88元/袋(1两)



沧县绿莞源农业专业合作社 黑土猪肉来市区开售

3月28日(本周日)上午 数量有限



“白菜还是白菜好,猪肉还是猪肉好”这句谚语道出了猪肉在国人味觉体系中的地位。中国是世界第一养猪大国,也是世界第一猪肉消费大国,可谓是名副其实的“猪宴之邦”。

大家都知道要吃就吃黑土猪肉,因为烹饪后的黑土猪肉口感更好,细嫩多汁,吃起来更香。黑土猪肉的脂肪比普通猪肉多了一点,气味活性化化合物的种类比普通猪肉多,总氨基酸的比例也高于普通猪肉,所以黑土猪肉吃起来更香。

本周,名优特产品展销中心为狮城

百姓带来的是沧县绿莞源农业专业合作社散养的黑土猪肉。沧县绿莞源农业专业合作社成立于2017年,位于沧县杜林乡大布村,占地200亩。合作社采用果园林地散养黑土猪的方式,引进饲养藏香猪与本地黑土猪杂交培育而成的黑猪新品种,并且保证出栏必须是在还原动植物原生态环境中生长周期达12个月以上。这样经过春夏秋冬,食用五谷杂粮、百

果、中草药等杂食的黑土猪肉去腥留香,比一般只生长四个月的猪肉更加密实,肉味醇香。这种黑土猪瘦肉色如玛瑙,瘦而不柴,雪花肉比例增高,瘦肉更加鲜嫩,富含胶原蛋白;肥肉色如美玉,肥而不腻,肉香醇厚有嚼劲。

沧县绿莞源农业专业合作社郑重承诺:本养殖场为纯天然生态养殖场,采用纯放养模式,辅助稻糠、胡萝卜、白菜及各种蔬菜,让其自由采食,自由生长,不添加任何饲料、添加剂。黑土猪生长周期长,肉质紧实鲜美,肉香浓郁,土生土长,原汁原味,保证了最原生态的品质。