



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、肃宁香肠等。

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 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 营业时间:上午9:00-12:00 下午2:00-5:00 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。野生菌汤包里面包含野生松茸、牛肝菌、黄牛肝所提炼,调味包里面包含红枣及枸杞等。

名优特产品展销团队经过考察,云南七彩菌汤包里面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.....总之只要您尝过一次,就再也忘不了这味道!

售价:20元/袋(100g)

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,含有多多种氨基酸,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)



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、晾晒晾干,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,咸香清淳,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。

售价:芥菜丝、酸豆角:每包1元,80克。芥菜丝、麻辣萝卜:每包2.5元,250克。
红咸菜:每包5元,250克。红咸菜:每包1.5元,60克。辣白菜:每包5元,480克。

还不了解麦饭石? 赶紧来看看吧!

麦饭石又称长寿石、药石、健康石等。它是一种天然的矿物矿石。含有人体所需要的一些微量元素如:钾、钠、钙、镁、磷常量元素等等。有关资料显示,麦饭石有可能是5000至7550万年前火山爆发时产生的熔岩被埋于地下。

麦饭石的主要化学成分是无机的硅铝酸盐。麦饭石的微量元素释放需要接近三百度的高温,普通温度下的麦饭石释放的微量元素是很少的,并且不会给人以明显的感觉。虽然微量元素释放缓慢,但是对健康还是绝对有益的。麦饭石的用途主要体现在以下几个方面:

麦饭石具有吸附作用。麦饭石是多孔性的,吸附能力很强,冰箱除臭就是利用这一点。

麦饭石可以提高免疫力。由于麦饭石含有人体所需要的微量元素,不少商家就利用这个特点生产麦饭石产品。有一种说法认为,用麦饭石杯子装水可以析出麦饭石自身所带的微量元素,有点类似矿泉水的作用,长期饮用可以增强免疫力。

麦饭石可释放对人体有用的红外线。麦饭石中含有锗石,大家知道锗石会发射出红外线,而红外线有利于促进人体

对水分的吸收。

麦饭石能有效净化水。家里有金鱼的话,可以考虑在鱼缸中放入麦饭石,不仅可以改善水质,而且可以提高金鱼的免疫力。

麦饭石能促进花草的生长。由于麦饭石是一种活化矿物质,它能有效改良土壤。喜好种植花草的人,可以考虑在种植花草时放一些麦饭石进行改良种植花草的土壤。

读者朋友们,您是不是对麦饭石充满兴趣了呢? 请您近期关注名优特产品展销中心推出的新产品。

提到南皮祁家窝头,想必大家都不陌生,现推出不加任何添加剂的南皮祁家窝头面。祁家窝头在原料采选上非常严格,所用的黄豆是类似于沧州本地豆的安徽黄豆,小米用的是本地的白小米、黑豆,全部是手工精挑细选,再加上小苏打然后用石磨推面。筋道、细腻、香甜是祁家窝头面的特色,米面的天然味道,加上传统工艺推面可谓是真正做到原滋原味。

售价:15元/袋(2斤)



报德老酒由沧州报业传媒集团出品,它纯粮酿造、传统固态发酵,清香型46度。作为一款本土原酒,它除了食本土烟火之外,还由沧州本土的酿酒大师、“非遗传承人”酿制,香型更是我国最古老的香型,因为白酒属于蒸馏酒,诞生之日或白酒面世的那一天,就是清香型。

同时,报德老酒还流淌着浓厚的沧州本土文化。因为,它拥有着知名酒文化研究者、畅销书作家(沧州人)参与策划,沧州文化新地标“文化八仙桌”为其注入文化支持。除此之外,报德老酒最吸引人的地方还有一处,那就是它的酿造工艺。它的传统技艺最早始于明清时代,传承于祖传世家。

报德老酒传承技艺是用清蒸清烧,粮食必须精选上等新粮,还要经过筛选处理。凭借着这些得天独厚的优势,报德老酒一面世就引起了很多人的关注。

售价:298元(3斤装)
售价:99元(1斤装)

原滋原味的南皮祁家窝头面

报德老酒 实打实的纯粮食酒