

沧州日报社·名优特产品展销中心

产品咨询电话：15132731602 18931777908

本周日“小小集”活动开启 慢仰猪、孝荣家庭农场蜂蜜及绿莞源鸡蛋现场销售

时间：7月25日(周日)上午8:45—12:00 地点：沧州日报社·名优特产品展销中心

本周日，慢仰猪、沧县孝荣家庭农场蜂蜜、沧县绿莞源鸡蛋将来到沧州日报社·名优特产品展销中心，这些商家将带着“一波福利”，用实实在在的好产品和最优惠的价格来回馈老百姓。

“慢仰猪”定位更好吃，更健康，更有营养。整个操作体系贯彻到养殖产业链的每个环节，从猪种选育、饲养管理、饲料选择，以及后段的屠宰排酸，冷链运

输，冷链销售，每一个环节都严格把关，保证了“慢仰猪”的特有品质。为此，“慢仰猪”的亮点是健康，无抗生素残留。且营养价值高，胆固醇含量是普通猪肉的1/3—1/2，不饱和脂肪酸含量高出普通猪肉3—6倍。

沧县孝荣家庭农场蜂蜜自然成熟，酿造过程无任何添加，纯粹自然。含有丰富的有机酸、蛋白质、维生素、

酶和生物活性物质等多种营养成分，实为大自然造化之珍品。沧县孝荣家庭农场蜂蜜因为是在名优特产品展销中心直销，在价格上也比同品种蜂蜜售价低，是真正品质高又性价比高的好蜂蜜。

沧县绿莞源农业专业合作社坚持林地间散养最原始的养殖模式，绿莞源鸡蛋是真正的无公害产品。



黑芝麻丸：25元/袋(270g)



崔氏香油：20元/瓶



火锅鸡底料：12元/袋



古法红糖：20元/袋(350g)

原生态蜜源 纯天然养殖 沧县孝荣家庭农场的蜂蜜有点甜



只能储存3个月，本着为消费者负责的态度，沧县孝荣家庭农场蜂蜜采用玻璃瓶包装，成为即使冬天结晶也放不坏的真正好蜂蜜。

沧县孝荣家庭农场蜂蜜营养丰富，其味甘、性平，能补脾养气，滋阴润肺。每天一杯蜂蜜水，可润肠通便，预防感冒，清除体内毒素，祛斑美容，延缓衰老。蜂蜜既是滋补品，又是天然药品，对老人、儿童、产妇以及病后体弱者也特别适宜。

沧县孝荣家庭农场蜂蜜自然成熟，酿造过程无任何添加，纯粹自然。含有丰富的有机酸、蛋白质、维生素、酶和生物活性物质等多种营养成分，实为大自然造化之珍品。沧县孝荣家庭农场蜂蜜因为是在名优特产品展销中心直销，价格上比同品种蜂蜜售价低，是真正品质高又性价比高的好蜂蜜。

7月25日，沧县孝荣家庭农场蜂蜜为回馈读者，推出系列特惠活动，欢迎读者朋友前来品尝购买。

活动内容：
特级蜂蜜：原价60元/瓶，特惠活动：买一瓶特级蜂蜜送一瓶优质蜜。
一级蜂蜜：原价40元/瓶，特惠活动：30元/瓶，买2瓶一级蜂蜜送一瓶优质蜜。
优质蜜：原价30元/瓶，特惠活动：20元/瓶，买3瓶优质蜜送一瓶优质蜜。

日前，在沧县孝荣家庭农场，一页一页的巢框，灌满了金黄诱人的蜂蜜，采收出来的蜜糖金黄发亮，茶色中透出黏稠，让人垂涎欲滴。

“我们的蜜源，主要来源于天然的枣花、槐花、百花、中草药等，最大特点是原生态，自然成熟，没有经过任何加工，直接从蜂巢中取出。因为一个花期只取一次蜜，蜜蜂加入的营养物生物酶就多，营养价值高。”沧县孝荣家庭农场徐肖勇说。

清新馥郁的香甜，丰富的营养价值。蜂蜜从古至今深受人们喜爱，无论是菜肴，还是茶饮，只要加上点蜂蜜，口感的层次立马提升。然而，蜂蜜

市场鱼龙混杂，很多蜂蜜都经过浓缩等工序，含有大量水分，让蜂蜜的品质大打折扣。

从开始为自家孩子提高免疫力喝蜂蜜，到成立农场养殖蜂蜜，徐肖勇已走过30多年的历程。如今，沧县孝荣家庭农场已发展为5个蜂场。徐肖勇说，不求蜂蜜产量有多高，但求生产的每滴蜂蜜都是百分之百的真蜂蜜。如果消费者有需求，沧县孝荣家庭农场可以让消费者亲自到农场采集蜂蜜。

“按照成熟时间，沧县孝荣家庭农场蜂蜜分为特级蜜、一级蜜、优质蜜。特级蜜成熟时间为40天，一级蜜为30天，优质蜜为14天。”徐肖勇说，因塑料瓶包装

慢仰猪 沧州人都能吃得起的放心肉

本报记者 赵耀程

慢仰猪来了！如今，沧州市市场上有了十余家慢仰猪健康生态养殖的旗舰店，同天、意明超市也有销售。这是源于鲲鹏产业链、基于中国农业大学中药技术等七项变革生产出来的好猪肉，也是真正老百姓吃得起的放心肉。

近年来，我国生猪市场问题频出，出现了注水肉、病死猪肉、泔水猪肉等不合格猪肉流入市场事件，为此，猪肉安全问题开始占据河北鲲鹏饲料集团总经理魏泽海的脑海。因鲲鹏集团多年来致力于饲料养殖，在农牧行业占有很重要的位置，魏泽海带领他的团队在饲料养殖的基础上，用了6年的时间，建起了自己的养殖基地，并推出了自己的猪肉品牌——慢仰猪。

慢仰猪与普通猪肉相比有什么不同呢？记者现场品尝了白水煮肉，慢仰猪

真是一点腥味也没有，肉质香、酥、嫩、汤是清的无血沫，只需少许调料，就可以做出一道可口的上菜品。

“慢仰猪”的一大亮点是健康，无抗生素残留。魏泽海说，“慢仰猪”是鲲鹏集团采用现代化饲养设备，坚持纯粮养的基础上，与中国农业大学合作，采用的“药食同源”技术。为此，不添加任何抗生素，是更适合儿童、老人、孕妇吃的健康猪肉。此外，慢仰猪营养价值高。胆固醇含量是普通猪肉的1/3—1/2，饱和脂肪酸含量高出普通猪肉3—6倍。

“慢仰猪的另一大亮点是慢慢养，养足230天，而普通猪肉一般养殖150天左右。”魏泽海说，国内的现状是养猪的养猪，屠宰的屠宰，两个板块是脱节的，养猪的更重效益，不去关心猪肉的价值，150

天是效益最好的时候，所以就选择这个时候出售了。而“慢仰猪”，要养足230天，不急上市，让更好的营养物质渗入到猪的体内。

魏泽海说，“慢仰猪”定位是更好吃，更健康，更有营养。为此，整个操作体系要贯彻到养殖产业链的每个环节，从猪种选育，饲养管理，饲料选择，以及后段的屠宰排酸，冷链运输，冷链销售，每一个环节都严格把关，才能保证“慢仰猪”的特有品质。

让更多人享受好吃的、健康的“慢仰



猪”产品。如今，“慢仰猪”已和京东、饿了么达成合作协议，京津冀地区，凡购买十斤以上猪肉的消费者，都可直接快递到家。

7月25日，慢仰猪将在沧州日报社名优特产品展销中心现场销售，欢迎读者朋友前来购买。