技术编辑

杨杨

峰峰

1

报

3155768

"小菜篮"项目启动啦

不出门就能吃到柴鸡蛋及"溜达鸡"



好消息来啦!沧州日报社·名优特产品展销 中心今天隆重向各位读者推出"小菜篮"活动。

"小菜篮"里给大家装了5公斤绿色无公害 的柴鸡蛋、1只"溜达鸡"和10公斤无公害农产 品,让市民朋友在家门口就能吃到新鲜健康高

"小菜篮"项目是名优特产品展销中心与沧 县绿莞源农业专业合作社共同打造的。据了解, 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,占地面积200亩。现主要 经营纯散养华北柴鸡、有机柴鸡蛋及无公害农 产品,无公害农产品包括茄子、辣椒、萝卜、南 瓜、胡萝卜、白菜、玉米、红薯、冬瓜等

沧县绿莞源农业专业合作社负责人崔红德 说:"这里的柴鸡,采用纯原始林下散养模式,吃 水果蔬菜长大,不喂任何饲料添加剂,自由采 食,食用各种昆虫、草籽、野菜,俗称'溜达鸡',

因此,鸡肉吃起来香嫩无异味。合作社的鸡蛋1 公斤在22枚至24枚左右,富含各种微量元素, 绿色天然。有机无公害农产品采用自然生长、自 然成熟方式,施加有机发酵肥料,不打任何农 药。绿莞源的柴鸡、鸡蛋及农产品都是真正的无

"小菜篮"采用会员制,可以直接给会员朋 友配送到家,您也可以到沧州日报社·名优特产 品展销中心领取。

会员每月198元(原价230元),每季度588 会员当月可享受5公斤柴鸡蛋、1只散养"溜 达鸡"、10公斤无公害农产品。同时,会员还享受 沧县绿莞源农业专业合作社所有产品的优惠政

如果您想成为"小菜篮"的会员,赶快到沧 州日报社•名优特产品展销中心加入吧

咨询电话:18931777908、15132731602

传统工艺结合现代方法

肃宁老高香肠越嚼越香



很多人都吃过窝北香肠,它有一股特别的 香味儿,吃起来越嚼越香。今天,小编给大家推 荐的香肠便来自肃宁县窝北镇高光正肉制品加

作为沧州地方名吃之一,老高香肠历史悠 久,起源于明朝年间魏氏家族。据了解,老高香 肠制作工艺极为讲究,采用传统工艺结合现代 科学方法精制而成。

老高香肠选料上严格把关,一律采用上等 猪后腿,除去皮、骨、筋,按精瘦肉与肥实膘9:1 的比例,手工切成小块,加入精良的调料,手工 拌制、搓揉,腌制14小时后,再灌入肠衣,低温晾

成品香肠清香满室,香肠烹调后香气四溢, 人口越嚼越香,口味醇香独特。最重要的是,老 高香肠不含香精及任何添加剂,是真正健康的 传统美食。

如今,肃宁老高香肠出色的品质,已成为沧 州人自己品尝及送礼的首选,甚至很多外地人 也慕名前来购买香肠以馈赠亲友

想吃肃宁老高香肠的朋友,请抓紧预订。

订购电话:18931777908、15132731602

★本周产品推荐★

纯纯的奶香味让人心醉

天冷来点内蒙古羊肉暖暖胃





自沧州日报社 · 名优特产品 展销中心启动"我在草原有只 羊"项目以来,首批订购的读者 已品尝到味道独特的内蒙古羊 肉,大家给予一致好评。

市民张先生说,内蒙古羊肉 很鲜很嫩,肉香十分纯正,他做 了手抓饭,孩子非常爱吃,得到 了家人的夸赞。

小吴吃到内蒙古羊肉的第 感觉,就是肉里有很浓郁的奶 香味,吃起来味道是甜的,也是 香的。"这是不掺杂任何调味料 的味道,真是越吃越过瘾。

内蒙古有天然的草场,其中 锡林郭勒草原是中国四大无污 染原生态草原之一。这里羊肉鲜 美是因为羊没有人工喂养,食用 的都是零污染的野菜和中成药, 喝的都是天然泉水,吃饱了都在 草原溜达,为此,锡林郭勒羊也 俗称"溜达羊"

沧州日报社·名优特产品展 销中心启动的"我在草原有只 羊"项目,是与锡林郭勒盟草原 蒙誉牧业有限责任公司合作的。 这款内蒙古羊肉,肉源精选生长



在纯净天然、无污染的锡林郭勒 盟的羊,180天成长期,吃矮草、 沙葱,喝清泉水长大;肉类的营 养成分高,营养丰富,肉质鲜嫩 口感好,无膻味,富含钙、铁等多 种矿物质和人体所需的营养,是 人们日常生活之佳品。

目前,这款味道鲜美的内蒙 古羊肉正在订购中,市民朋友如 果想吃这种正宗的内蒙古羊肉, 可拨打电话在沧州日报社·名优 特产品展销中心预订。

产品种类有高中档礼品盒 高档冷鲜肉、小包装分割肉、优 质冷冻卷肉及各类副产品等。

天气渐冷,你还在等什么 呢?快把正宗内蒙古羊肉品尝起

销售价格:羊腿(前腿、后 腿)100元/公斤、腿包肉(瘦肉) 275元/卷(2.5公斤)、羊杂28元/ 盒(0.5公斤)、羊排100元/公斤 羊肉片100元/公斤、羊脖子72 元/公斤、羊肠50元/公斤、肚包 肉90元/公斤

订购电话:15132731602、 18931777908

我在草原有只羊

桑叶茶

售价:35元/提















