丿告热线:3158716

沧州日报社·名优特产品展销中心

外弹里嫩 口口留香

内蒙古羊肉新品持续订购中

前不久,内蒙古羊肉又推出新品——腿包肉 (瘦肉)及羊杂,首批订购的读者朋友品尝后夸赞: "咀嚼过程中有爽口的层次感,真是太好吃啦!"

内蒙古是天然的草场,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 草原遛达,为此,锡林郭勒羊也俗称"遛达羊

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,喝清泉长大; 肉类的营养成分高,肉质上乘,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。

或许不少读者对腿包肉不太熟悉,其实 腿包肉(瘦肉)就是羊腿上去了骨头的肉。 包肉肉质细嫩,容易消化,是冬季防寒温补的 想想冬季最不能错过的就是涮羊 肉了,鲜嫩的羊肉,用清汤去涮,带出羊肉的原 汁原味,涮一下,赶快捞出蘸上调好的料汁,光

是想想就已经醉得不行了。目前,内蒙古腿包肉、羊杂等多种产品正在持续订购中,市民朋友如果想吃这种正宗的 内蒙古羊肉及新品,可拨打电话在名优特产品 展销中心预定。主要产品有高中档礼品盒、羊 肉片、高档冷鲜肉、小包装分割肉及各类副产

- ◆腿包肉(瘦肉)5斤一卷,每卷275元
- ◆羊杂1斤装,每袋28元
- ◆羊肉片每斤50元
- ◆羊腿(前腿、后腿)每斤50元
- ◆羊排每斤50元
- ◆羊肠每斤25元
- ◆肚包肉每斤45元
- ◆整只全羊(简装)每斤50元

产品订购电话: 15132731602 18931777908

中国电信 全媒体融合发展交流中心 网通大厦A座 新闻大厦 0 报社小区 鹏程眼镜 阳南 小涌讯 汉庭洒店 罗兰伊人 证券大厦 解放西路 • • ✓ 腾讯地图 ○ 新闻大厦全媒体融合发展交流中心 取消 新闻大厦全媒体融合发展交流中心

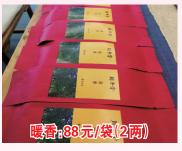
产品咨询电话: 15132731602 18931777908

中国移动













- ●光大银行营业部地址:沧 州市运河区解放西路9号 (清风楼西行200米)
- ●光大银行开元支行地址: 沧州市运河区开元大道荣盛 购物广场南行200米

电话:2139558

- 电话:5588869
- ●光大银行千童支行地址: 沧州市新华区南大道天成熙 园S3号楼105铺

电话:5588815

光大银行永安社区支行地 址:沧州市运河区新儒苑西 门南50米底商

电话:5588851

肃宁老高香肠 好吃停不下来

运河区解放中路209号5幢

名优特产品展销中心推出的 肃宁老高香肠,亮相后得到许多 读者朋友的好评,有的读者因错 过了上批肃宁老高香肠的订购时间,纷纷询问什么时间还可订 购。现在好消息来啦,本周五,名 优特产品展销中心将新到一批肃 宁老高香肠,想吃的朋友千万不 要错过

作为沧州地方名吃之-老高香肠历史悠久,起源于明朝 年间魏氏家族。据资料记载,魏 氏家族世代相传,每到年节,开封 府就专门安排一世祖魏朝绪灌制 香肠,香肠制作工艺极为讲究:首 先是选料上严格把关、一丝不苟, 一律采用上等猪后腿,除去皮、 骨、筋,按精瘦肉与肥实膘9:1比 例,手工切成小块,加入精良的调 料、白糖、老酒等,手工拌制、搓 揉,腌制14小时后,再灌入肠衣, 低温晾干。成品香肠清香满室 蒸煮或烹调后香气四溢,人口越 嚼越香,口味悠长,名扬开封。



肉,采用传统工艺,结合现代科学 方法精制而成,口味醇香独特,咸 淡适宜,营养丰富,最重要的是, 不含香精及任何添加剂,独具特 色,是真正健康的传统美食。

如今,品质上乘的肃宁"老高香肠"已成为沧州人自己品尝及 馈赠亲朋的首选,甚至很多外地 人也慕名前来购买。

想吃肃宁"老高香肠"的读者 朋友,名优特产品展销中心现在 开始接受您的预订,订购电话: 18931777908、15132731602。