



沧州日报社

荣狮精酿
MOSH BREWERY 沧州本土精酿厂牌

南川·旱碱小麦白啤

沧州人喝自己家乡的啤酒

蛇年祥瑞，共饮佳酿，欢聚时刻，南川相伴

蛇年将至，祥瑞满盈。荣狮精酿邀您共饮这一杯佳酿，让这份来自沧州的醇厚与灵动，伴随您度过每一个美好瞬间。

13292721722

河北省沧州市运河区荣狮精酿 (MOSH BREWING)
MOSH BREWING GANGZHOU HEBEI

长按识别二维码
LONG PRESS TO RECOGNIZE QR CODE

关注荣狮精酿微信公众号
FOLLOW WECHAT OFFICIAL ACCOUNT

获取并了解更多官方玩乐与活动资讯
GET AND LEARN MORE OFFICIAL ENTERTAINMENT AND ACTIVITY NEWS



1月18日(周六)上午8:30至12:00,地点:沧州日报社名优特产品展销中心。备受读者期待的“小小集”再度来袭。届时,沧县绿莞源农业专业合作社的黑猪肉、沃北香肠、五七香肠、夜珠高熏肉等产品,现场向市民们大放福利。想要购买的朋友千万不要错过。

“小小集”是“赶小集”活动延伸出的小型活动。每期将邀请3至4家,在老百姓口中呼声最高的、各县市商家参与,并用实实在在的好产品和优惠的价格,来回馈老百姓。

周六上午“小小集”来啦！ 黑猪肉、五七老味香肠、夜珠高熏肉等您来抢购

沧县绿莞源农业专业合作社黑猪肉



沧州日报社·名优特产品展销中心与沧县绿莞源农业专业合作社合作多年以来,其推出的散养黑猪肉受到了广大市民的认可和欢迎。

无论是“赶小集”还是“小小集”,黑猪肉总是销售最快的。合作社采用

果园林地散养黑土猪的方式,引进黑土猪新品种,并且保证黑土猪的生长周期达12个月以上。所有黑猪保证散养,不喂任何饲料添加剂。食用五谷杂粮、百果、中草药等杂食的黑土猪,其肉质去腥留香,比一般的猪肉更加密实,肉味醇香。这种黑猪瘦肉色如玛瑙,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,是真正土生土长、原汁原味的高品质黑猪肉。

五七老味香肠

五七老味香肠,主要原料选用金锣后腿冷鲜肉,辅以纯绿豆淀粉。配料精细独特,采用名贵中草药,其种类更多达20余种,坚持传统工艺灌制而成,口味正宗无添加任何防腐剂,真材实料,看得到。

现场还有肃宁沃北香肠,纯肉,口感劲道,风味独到。



夜珠高熏肉

夜珠高熏肉一直沿用老汤卤肉,距今有百年历史。这也是夜珠高熏肉好吃的法宝之一。因为老汤越久就能散发出更多的香味因子。夜珠高熏肉第五代传承人高泽勇发明了一套结合现代科技保存老汤的独有方法,使其能更好地长久保存与发展。

夜珠高熏肉在选材、配料、火候、技艺等方面有自己的独到之处与严格要求。首先,选材上,选用优质上等肉类食材,保证其口感鲜美。其次,配料上,卤肉注重各种香料与调料的技术掌握,需要传承人根据不同肉类调料灵活掌握火候,达到最佳的烹饪效果。夜珠高熏肉经过几代人的努力,在调料配置上共有三十几种,并且根据下肉的多少与每种配料都有相对应的比重来保证传承不变的老味。其祖上在调料配置上受到宫廷鲁菜御厨亲授,加入了

真牛肉 放心吃

食品安全从源头把握,不掺假



几种药料秘方,既能滋补养颜,又能产生香味,达到调味的目的,是其法宝之二。

主要产品有:肘花、酱牛肉、猪脸、鸡肉干、烧鸡等。