



扫码抢购

新疆酸奶面包 超40%的酸奶夹心 每一口都很有料

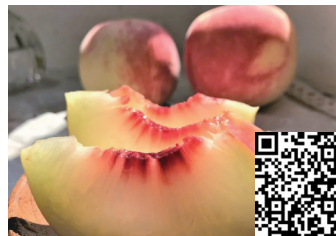
酸奶夹心,新疆优质小麦原料,一口咬下去,酥脆的表皮,松软的欧包口感,配上浓浓的酸奶香,用现在的话来形容,就是绝了。

它的内馅丰富饱满,是酸奶控的心头大爱。酸奶和牛乳完美融合,均衡搭配。酸奶包表示我真的很有料,40%以上的夹心馅料,咬一口都满足到起飞。优质小麦粉带来松软口感,选用新疆本地优质小麦粉+新鲜鸡蛋,健康养胃。日常早餐完美搭配,以酸奶包开启元气满满的一天,除了早餐还可以充当下午茶或者解饿充饥小零食,加班累了来一个。酸奶包巴掌大小,小小一个很可爱,小朋友早餐吃一个刚好够。

我是提前放在冰箱冷藏,直接拿出来吃的,面包松松软软,表面布满了酥酥的面包屑,酸奶吃起来像希腊酸奶,很浓郁不太甜。我本来就喜欢吃各种奶制品,这款面包还是蛮对我胃口的。推荐想要瘦身的朋友们吃,既能吃到优质碳水,又能解馋,一举两得。

酸奶包表皮的白色为椰蓉碎,配料表中有提示,请放心食用;因酸奶包本身较软,快速运输后,轻微挤压与粘袋属正常现象,收到建议冷藏1-2小时,口感更佳;由于酸奶包每日手工现做,产量有限,新疆直发,早买早发货。

秋天 有一口惊艳的 金秋红蜜桃



扫码抢购

10月初才上市的金秋红蜜桃,紧实又细嫩,清脆甘甜,甜爽的水蜜桃甜度也不过才13°左右,而它未完全成熟时,随便测测都有17-19°左右!咬上一口,鼻尖是浓郁桃香,嘴里是甜爽的桃汁,嚼一嚼,鲜嫩的果肉跑遍唇齿之间的每一个角落。夏天吃的黄桃、油桃、蟠桃、水蜜桃统统消失在记忆里,只记得那一口惊艳的金秋甜美。

它的种植地在山东。这里自然环境优越,加上通透的沙质土壤,洁净的山泉水,是有名的瓜果之乡。它种植于音讯隔绝的高山之上,高海拔的蜜桃口感相对平地果自然会甜上好几度!农人们在种植方面非常苛刻,严格采用专业有机肥,这样投入虽大,但果子长得自然让人吃得也安心。浇灌果树则用的都是富含矿物质的洁净山泉水,人都可以直饮。每年四月十里桃花香,等到五月桃农们就开始给所有小桃子套上保护袋。这样果子无农药残留,老人、儿童、孕妇都可以放心食用。



客服:024-22536599
更多好物 扫码关注



常大妈今年种了15亩,比去年少了5亩。去年是小年,平均亩产低。今年风调雨顺,单位亩产比去年要高。预估亩产约268公斤。预计总产量:268公斤×15亩=4020公斤,即4吨。小米每份2.5公斤装,可售1600包。常大妈说,年龄渐长,她今年63岁,张大伯66岁。她和老伴想给自己“减负”。



衡水黄金小米 米油醇厚特别养人



扫码抢购

常大妈是河北衡水人。衡水湖就在衡水境内。衡水湖是国家级自然保护区、国家生态旅游示范区。这里的沙质土壤非常适合小米生长。

当地机械化程度高,但在小米的种植过程中,一点也用不上。除草、浇水、收割、晾晒等,全部沿袭传统手工,非常费体力和心力。今年风调雨顺,小米的品质非常好,色泽金黄明亮、香味浓、易煮烂。

伴随着清晨的阳光与露水,常大妈会叫上隔壁邻居的大妈大婶们一起帮忙。一根谷穗有18到22厘米长,谷子满身刺毛,一天要摘几千根,手指不贴胶布,很容易被刺伤。

经过太阳自然晒干,就是一粒粒的谷

子。接下来是重头戏,大石磨磨小米。一口大石磨,直径两米多,中间一个大碾子,高三四十厘米,长80厘米,由牲口拉着碾。磨小米,也是个经验活。磨前要给小米加点水,尺度要拿捏到位,谷皮潮湿,里面不湿,才刚刚好。而且,和水后,马上磨。这种活,一般人干不了。

常大妈的小米一年一熟,生长周期长,颗粒圆润,大小均匀,杂质少,口感糯、米油醇厚,气味清香。中医认为,黄色入脾,小米是补脾胃的上佳食材。小米粥俗有“代参汤”之称。如果家里有老人或小孩的,可以把米油捞出来给他们吃,很滋补,小米粥俗称代参汤,米油又是米粥中的精华。

吹海风长大的红心六鳌红薯 无虫害无农药 味浓不拉丝



扫码抢购

每到夏季,人们总是向往海风的清凉。此时,来自福建海边,吹着海风长大的六鳌红薯已经成熟,渐次开挖,新鲜出土啦。如果说临安小香薯是江南味道,那么六鳌红薯就是大海的味道,甜、糯、香,无渣无筋,六鳌红薯温甜绵软,老少皆宜。

六鳌红薯来自海边。种植于六鳌半岛。六鳌三面环海,日照时间长,昼

夜温差大。土地是富硒的沙地田海。是真正“来自海边的红薯”。

红薯吃法有很多,蒸红薯、红薯片、红薯丸子等。红薯含多种微量元素和纤维素,对肠道蠕动起良好刺激作用,其淀粉也很容易被人体吸收。如果你会使用微波炉或者烤箱,六鳌红薯的香甜可以飘过好几层楼。

张爷爷空心挂面 上过舌尖、获得非遗 征服了沈宏非



扫码抢购

是否还记得,舌尖里面,那笑容温暖整个中国的“挂面爷爷”?那一晚,他带着这一生的执着和眷恋永远离开了生他养他的黄土大地。他最后一句话是:明天还可以做挂面,这天好着呢,我舍不得。从15岁起做面,他用一生来钻研挂面,他的面细腻带着麦香、劲道弹牙,仅靠口碑就传了这么多年,吃过的人没有不竖起大拇指的。

央视和《舌尖上的中国》评价其为“纯朴味道,一生只做一面”,著名主持人华少对它是赞不绝口:“只有纯手工制作,才会有这种特别的味道。”《舌尖》总顾问沈宏非先生是中国颇有影响力的美食作家,几乎每次就餐后,厨师长都会谦恭求教烹饪改进建议。那天他吃了张爷爷酸汤挂面后,也翘起了大拇指:“绝对称得上中国第一面。反复的饧发和抻拉,让口感非常筋道。面条中间有饧发后产生的气孔,气孔可充分蓄汤,故而耐煮之余,也很入味。”

无论是盐和水的精确配比,还是多次发酵繁冗的工序,亦或是撑面杆时,160根一挂精准分取,银丝般倾泻的楚楚动人。像张家这样全程手工制作挂面,无任何添加剂,在市面上已是少有。这是机器根本做不出来的空心挂面,更是非物质文化遗产的传承。张家的挂面,放进锅里煮2-3分钟就熟,自带咸鲜味,不用另外加盐,能够保持面条的最佳口感。

替你囤了超值好油 西班牙进口 EXOLIVA 橄榄油



扫码抢购

去年,小编买了西班牙进口的橄榄油,一箱橄榄油12瓶,父母两瓶,岳父母两瓶,爷爷奶奶两瓶,外公外婆两瓶,一下子就分完了。亲戚朋友吃了这款橄榄油,都挺惊叹的,感觉这款橄榄油更清澈,但味道、香味都更浓。

橄榄油的发源地就在地中海沿岸,现在,世界上公认的橄榄油优质产区,西班牙、希腊、意大利,都是地中海北岸国家。在西班牙,说到美食,就让人想起两样东西,一是著名的伊比利亚火腿,一条火腿就能卖到上千欧;另外一个就是橄榄油,西班牙的橄榄油产量位居全球之首,大约占比50%左右,西班牙也被称为是“世界橄榄油王国”。

这次,我们推荐的“EXOLIVA”,同样为索维娜集团生产。索维娜集团拥有8座工厂和4座橄榄油工坊,拥有20万亩的橄榄园和1300多名员工。索维娜生产的橄榄油已经出口至70多个国家,是西班牙、中欧、美国等地区的市场领导者。

版权所有 违者必究

总值班:杨军
一版编辑:吴昊
一版美编:冯漫

零售
专供报



6 935970 1566666