



扫码抢购

## 皮够薄 肉够嫩 徒手就能榨汁的橙子

太喜欢秋冬季节了,别问为啥,问就是脐橙熟了。新鲜的九月红脐橙,一口下去满嘴兜不住的果汁,鲜甜的果肉细嫩爽滑,应季水果中的绝对核心主力。

水果界流传一句话叫“喜欢吃橙子的人,90%都知道秭归脐橙,爱吃秭归橙的人,100%都不愿错过九月红脐橙”。一方水土养一方橙,位于北纬36°的秭归,地处长江三峡河谷地区,这里又称“中国脐橙之乡”,也是伟大诗人屈原的故乡,气候独特,土壤适宜,空气清新,优越的生态环境,优质的水源和肥沃的土壤,特别适合脐橙的生长。

九月红是相对早熟的品种,对种植技术和环境要求高,大多生长在海拔300-600米的山上,因而产地少产量低,也只有秭归才能种植,实属橙子里面的珍稀品种。

以山水为家的果农们为了保证橙子的香味儿,遵循自然规律,不滥用化学农药,坚持用自养家禽肥料,人工除草,确保果实无任何农残污染,且果农们始终坚持“树上熟”的种植理念。

每年都等到果子真正成熟后采摘,不催熟,不打蜡,是真正的绿色、健康好味道。

毫不夸张地说,九月红脐橙徒手榨汁,只需单手轻轻一捏,汹涌的果汁直接迸溅,像个小瀑布,自己也仿佛置身其中,鼻息充满着浓郁橙香,与其他品种的橙子相比,九月红脐橙白色的筋特别少,吃着完全不会塞牙,吃起来也不需要吐籽,再加上果肉非常嫩,像果冻一样入口即化,咀嚼能力弱的小孩和老人也适合吃。

现如今大家都爱吃甜的,导致大多培育水果总是向着更甜的方向进行培育,但九月红脐橙却是个例外,在大山中自然生长,八分甜二分酸,酸甜平衡刚刚好,味道风味十足,只一口,饱满的果肉便在唇齿间绽放,从嘴巴一直满足到心里。此外,九月红脐橙还富含人体所需的维生素C,以及钙、磷、铁等矿物质和微量元素,让你的味蕾正沉迷于甜蜜之时,一不小心就补充了维C。

想要品尝最新鲜的美味,就是现在。只有吃过九月红脐橙的人才会明白,所有的等待都是值得的!



扫码入群独享优惠券  
客服:024-22536599

# 旺店全场 秒杀 不容错过 入群独享优惠券



扫码抢购

如果提名东北的大炖菜,白菜五花肉炖粉条必须上榜:清爽脆嫩的大白菜,肥而不腻的五花肉,再加上弹牙爽滑的粉条,吸溜吸溜,感受它们在口中慢慢融化,幸福!舒坦!

说到粉条,大伙儿最常吃的是土豆粉或者红薯粉,但这次推荐的山药粉条,高营养、低热量又健脾养胃,老人孩子都能吃。说到山药粉条,有的人可能不太熟悉,但要说山药,大家都知道,全国最有名的就属铁

棍山药,吃起来口感好且营养更丰富,粗纤维含量较少,很适合肠胃敏感的朋友,富含蛋白质、钙、铁、锌等多种营养成分,和人体所需的氨基酸,堪称是老少皆宜。

秋冬季节,是这一年中进补的最佳时节,老话常说:“秋冬吃山药,胜过吃补药。”《本草纲目》还记载它能够益肾气、健脾胃、止泻痢、润毛发,它既是人们的日常营养美食,又可以入药。

既然我们总要吃粉条,咱就吃点正经好货,3斤的铁棍山药才能做出1斤的山药粉条,浓缩的都是精华,这山药粉条简直是不可多得的营养美食。

这款铁棍山药粉条,选来自山东省菏泽市陈集镇的铁棍山药,是国家地理标志保护产品,采用传统工艺制作,从和面到漏粉、捞粉、晾晒等多重工序,每一步都是纯手工制作,山药粉条耐煮,吃着有弹性、爽滑软糯。回味之余还有淡淡的山药的甜香味儿,加工过程中不添加任何的色素、明矾、食用胶等添加剂。

做好的山药粉条经过太阳自然晾晒,紫外线杀菌,无熏制,保持了山药的原有特性,入口滑润,口感筋道,拌炒炖涮样样都好吃,现在天冷了,东北人家家家户户的餐桌上都少不了炖菜,炖酸菜里放点山药粉条,炖出来晶莹透亮儿、泛着油光儿,吸收了浓浓的汤汁,吸溜一口,过瘾又解馋!根根粉条爽滑又筋道,山药粉条除了适合炖着吃,炒菜、涮火锅、做馅料也都美味可口,绝对是东北餐桌上的灵魂配菜。

这大冷天的,来一碗热乎乎的酸菜炖粉条不?

## 晶莹剔透、Q弹爽滑,不愧是东北餐桌的灵魂配菜! 正宗铁棍山药粉条来啦!

## 舌尖上的最牛山药夹心桃酥

秒杀传统款 0蔗糖热量低



扫码抢购

说到老式桃酥,这可是婢儿小时候最爱的点心之一,记得小时候吃桃酥,都是好大一块儿拿在手里,半天吃不完,就是吃完也满手油腻腻,但现在看起来,它其实属于高油高糖食品。

市面上的桃酥种类蛮多,闻起来也挺

香,但有的桃酥吃到嘴里就不是一回事儿,要么面粉味太重,要么不够酥脆,有些商家为了甜度还添加大量蔗糖,不出几周绝对让你体重飙升。

尝试了很多款桃酥,最后还是这款手工山药桃酥,一口咬下,酥入心底,咔嚓一碰,脆到掉渣,就连散落在手里的桃酥碎屑,也舍不得丢掉,营养美味又不发胖。

优质原料是美味第一要素,精选的正宗河南温县铁棍山药,一般山药的营养价值跟它可没法比,药食同源将美味与健康融为一体,再加上优选小麦粉、鸡蛋,甚至每一粒黑芝麻、每一颗核桃仁,都经过层层筛选,传统手工匠心制作,高温烘烤出的蓬松脆香,融合山药的清爽甘甜,瞬间入味。

为了达到香甜酥脆的效果,配方经过多次融合调配,只为保持桃酥真味,绝不添加任何香精和防腐剂,老人和孕妇都可以放心吃,这款山药桃酥,采用木糖醇代替蔗糖,热量低还保留足够的甜味,糖友们可以酌量食用。

为了方便上班族携带作为应急早饭,制作成贴心小包装便于携带,拆开就能闻到醇正的黑芝麻提香,恰到好处的微发酵让蛋香更加诱人,喜欢浓郁蛋香的铁粉儿别错过。小馋小饿随时来一块,悦享美味无负担,也能随时补充能量。

## 带来满满饱腹感的 红豆薏米饼



扫码抢购

健身、瘦身人士必备,老铁们的火锅、烤肉、小串统统安排上,人是舒坦了,体重也是蹭蹭上涨。对于东北人来说,寒、湿并重的季节,很多人会体重上涨,选择吃些薏米和红豆食品无疑是绝好的选择。

这款早上吃两块就能饱腹感满满的红豆薏米饼,不仅粗粮多多,还能饱腹代餐,越吃越苗条,不仅可以做上班族的零食、早餐,也是宅家追剧必备伴侣。

别看这枚小小的红豆薏米燕麦饼,它是由多种健康谷物和食材精心配比制成。

其中的红豆含有丰富的蛋白质、维生素B、钙、铁等营养;薏米利水消肿、纤维质高、含有丰富的蛋白质;燕麦有“粗粮之王”的美誉,有持水、持油、强吸水膨胀及强吸附能力,可帮助改善消化,促进胃肠蠕动,易于产生饱腹感;红枣的维生素含量非常高,有“天然维生素”的美誉。

中国的草药书籍《本经》中记载“红枣味甘性温、归脾胃经、补中益气、养血安神”。

这款红豆薏米饼包括红赤豆、薏米、燕麦、鸡蛋、红枣等5种杂粮,富含膳食纤维,科学配比,营养相辅相成。

红豆薏米饼口感醇厚酥脆,粗粮的口感越嚼越香,吃过后满嘴的红豆香味,回味无穷。为了达到绝佳的口感,产品加工过程中全程自动化控制的温度、时间都有严格的要求,才能保证口感酥脆,味道香浓。

因为是健康五谷粗粮,又有较强的饱腹感,也是爱美健身、瘦身人士的代餐好选择,每一小块红豆薏米饼独立包装,方便携带,也方便储存。



更多好物 扫码关注

版权所有 违者必究

总值班:贾敬伟  
一版编辑:吴昊  
一版美编:冯漫

零售  
专供报



6 935970 156666