



秭归血橙  
酸甜可口  
爽润解腻又养颜



扫码抢购

秭归是“中国血橙之乡”，因为地处长江三峡河谷地区，优越的生态环境和先进的生产技术让这里的秭归血橙皮薄色鲜、酸甜可口、清爽解腻。

三峡河谷的斜坡逆温层以及超过2500小时的充足日照，让血橙有13个月的生长周期，比其他橙子足足晚熟60天！挂树越冬的血橙比脐橙和冰糖橙更为晚熟，成为难得的挂果越冬的稀有橙子。

2006年6月20日，原国家质检总局批准对“秭归橙”实施地理标志产品保护。CCTV2的寻味纪录片《源味中国》重点介绍了秭归橙！

血橙中含有大量番茄红素和β-胡萝卜素，所以果肉呈现出天然的红色，好吃又养颜。刚摘下来的橙子会带点酸，放两天等果糖沉淀之后就会更甜了，老人、小孩和孕妇都爱吃！

橙子现摘现发，原生态无污染，不催熟、不打蜡、不注射甜蜜素、不打农药，也不泡防腐剂，只保鲜十几天，如果不能及时吃完，放冰箱或者通风处保存，橙子易坏，说明这是真正的良心好橙。

血橙果香十足，颜色鲜艳、口感细腻，适合榨汁，颜色也好看。切开一个，红色的果肉十分诱人，水分真的足，流得桌面都是。一口下去，清甜，带点自然的酸味，清爽润喉。



更多好物 扫码关注



客服:024-22699281



银耳曾被称作“雪耳”，比燕窝还稀有，是餐桌上的奢侈品。金燕耳银耳生长在银耳之乡——福建古田翠屏湖畔的高山上，这里远离人烟，不管是水源、湿度、温度、还是负离子浓度，都尤其适合银耳的生长。



## 金燕耳：特级本草银耳 清香出胶营养高



扫码抢购

为了确保滋养功效，金燕耳银耳摒弃了高产又低廉的农作物菌种，特别选用了山药、枸杞、土茯苓、莲子、黄芪、黑芝麻等十几种草本经过科学配比进行培育。从小就在草本滋养

下生长的银耳，朵朵肉厚饱满，嫩白剔透，一丝杂质也没有。

金燕耳作为银耳的升级版，含有丰富的天然植物胶、蛋白质、多种氨基酸、微量元素、维生素D、银耳粗多糖、膳食纤维等人体所需营养成分。

金燕耳银耳是养生好物，无添加无残留，以中草药为培养基的贡品级银耳，免洗免泡，Q弹又软糯。这款金燕耳煮10分钟便会出胶，在煮的过程中会散发一股沁人心脾的清香，纯白如雪的胶泡从中间向四周蔓延，20分钟后胶质浓郁，不用等不用熬，一碗胶质浓郁，口感细腻的金燕耳羹就出来了。

辽坤福利社从2022年3月11日起，金燕耳特级本草银耳80g/罐，含赠品：1焖烧杯+1小金勺+银耳伴侣+6克小样，不要焖烧杯可以选择送20克的小样。

常温开封后2个月，冷藏保存12个月，收到后建议放冷藏保存。

收到后先吃6克试用品鉴装，要是吃得满意，在正装和赠品(焖烧杯、小金勺)没拆封、不影响二次销售的情况下可退，运费自行承担。如有产品质量问题，可联系退换。

## 澳洲和牛 M9/儿童菲力 价格实惠好吃放心的牛排



扫码抢购

最近，有网友给小编留言，天冷了挺喜欢吃肉，有没有好吃的牛排推荐。粉丝提出的要求，小编马上安排，我

们对比了好几家，最后选出一家我们杭州隔壁的湖州产的牛排。

“亲心牛排”，来自于湖州牧缘实业有限公司，他们家的牛排，不但全部从澳洲和南美进口，味道超级棒，而且价格相当美丽。

牧缘位于湖州市德清县莫干山国家高新区，上周，我们去牧缘公司参观。在大门口，我们就看到醒目的牌子“中科粮肉制品联合研发生产基地”，这里我们推荐四款牛排：澳洲和牛原切、南美安格斯谷饲原切、南美草饲原切静腌、南美谷饲菲力儿童牛排。

澳洲和牛价格最高，但最薄，吃起来牛肉本身的味道比较浓，但牛肉的香味同样浓烈；这款牛排价格相对高一些，推荐给对牛排品味要求高的粉丝，如果没吃过澳洲和牛，想尝尝味道的也可以选择哟。

安格斯谷饲，价格比澳洲和牛低，厚度也比澳洲和牛高一些，安格斯牛肉是公认的南美最好吃的肉牛品种，加上谷饲，让牛肉的味道更加细嫩，不需要腌制，就有非常好的口感。

草饲原切静腌的调料也是非常健康，除了黑胡椒等香料，还用了大蒜、胡萝卜等新鲜果蔬汁来提味，非常健康，口味很适合我们中国人。

儿童菲力牛排，属于零添加，也挺有嚼劲，菲力是做牛排的四大部位中最好的，也是最适合给孩子吃的。

辣白菜/土豆粉/烤冷面  
这些红灿灿的小吃  
恐怕一辈子都吃不腻



扫码抢购

你的家乡最好吃的小吃是什么？婢儿作为一名地道道的东北人，童年的记忆也是充满了各种特色小吃，最让我忘不了的就是筋道的烤冷面和酸甜爽脆的辣白菜，工作后，又迷上了爽弹浓香的土豆粉。

直到现在，每次晚上饿了，最想吃的还是这三样，它们在我眼中就是小吃界的扛把子，恐怕一辈子都吃不腻！

韩式辣白菜：这款辣白菜是天然益生菌发酵，味道正、口感好、营养丰富。它精选东北优质黄白菜，外叶浓绿、内叶鲜黄，是制作韩式泡菜的专用白菜品种。传统腌制工艺，采用10种以上的配料来调制味道，口味纯正。

烤冷面，正宗东北烤冷面面皮，软糯又筋道，颇有嚼劲。吃起来有一股麦香味，不含食用胶，完全不输路边摊的烤冷面。

土豆粉：优选农家种植，以淀粉含量多且个大的土豆为原料，这款土豆粉粗细均匀，色泽洁白，晶莹剔透，口感顺滑劲道，爽弹耐嚼。

今天下班后，婢儿就打算用烤冷面幸福地结束疲惫的一天。

版权所有 违者必究

总值班：杨军  
一版编辑：张宇  
一版美编：冯漫

零售  
专供报



6 935970 156666