

十全酒美 华佗养生

冬令进补,华佗酒热销。华佗牌十全酒、得力劲酒产品的销量首次突破一亿元,特别是近两个月来,销量不断攀升,同比增长 50%以上。

中国人讲究进补,自古就有补酒养生的习惯。现代人工作繁忙,特别是中年朋友,既要忙于工作,又要照顾家庭,一天下来往往疲惫不堪。中年以后身体机能和抗病能力开始衰退,每天喝点补酒,对于调节身体平衡,提高免疫力有帮助。

华佗十全酒是新中国第一代补酒,其配方源自宋代《太平惠民和剂局方》的“十全大补汤”,十全大补汤由四君子汤、四物汤等八味中药外加黄芪、肉桂组成,在长达 1000 多年的饮用中为历代名医所阐述和应用,已成为中医重要的经典方剂。华佗十全酒以此为基础,根据选用 13 味地道中药材,配以糯米酒精酿制而成,该酒以甘草、茯苓、川芎、党参、熟地黄、当归、白芍、白术、肉桂、黄芪、玉竹、金樱子等多种滋补中药材为原料,以优质黄酒为酒基,经现代生物工程技术提取精制而成,安全无毒,是卫生部批准的具有抗疲劳作用的保健食品。另外,华佗牌十全酒中多种药材含有丰富的锌、铁、硒等矿物元素,对增加食欲、改善微循环、提高精神状态有较好的作用。华佗十全酒能促进人体健康,使人精力充沛,预防病邪袭人。

经国内外大量研究表明,植物中的多糖和黄酮类物质具有较强的调节提高机体免疫力及抗疲劳的作用,因此,冬季多食一些多糖和黄酮含量高的食品,对身体调理尤为重要。

华佗牌十全酒虽是一种古方补酒,但多年来冠生园与时俱进将古方精粹与现代生产工艺相结合,努力提高它的功效、适口性和安全性,使制成的产品色泽金黄、口感清爽、味道醇厚、香气清纯,更适合现代人生活节奏快、工作压力大的人饮用。

华佗牌得力劲酒是根据现代科学理论研制而成的新一代保健型白酒,通过国家卫生部批准,具有抗疲劳功效的保健食品。含有总黄酮、总多糖等多种对人体有益的功能因子,并以纯粮酿造的优质白酒为酒基,以山药、枸杞、淫羊藿、黄芪、当归等多种纯天然中草药为原料,辅以蜂蜜,用现代生物工程技术精心酿造而成。色泽清透,酒香味醇。

山药中的主要有效成分是山药多糖,山药多糖既具有非



特异性免疫功能,又具有提高特异性细胞免疫和体液免疫功能,对全面改善机体的免疫功能具有重要意义。淫羊藿含有较丰富的多糖和黄酮类活性成分,提高机体对有害刺激的防御能力,淫羊藿黄酮还能改善机体代谢,显著降低机体内自由基的含量,具有显著的抗运动性疲劳的功效。枸杞、黄芪、当归等物质,都有协助机体增强抗病能力,对细胞免疫和体液免疫有双重促进作用。

华佗十全酒以黄酒为酒基,配十三味中草药。华佗得力劲酒以白酒为酒基,配以六味中草药。两款产品效果相仿,口味不同。适合不同人群所需。

每晚小酌华佗十全酒或华佗得力劲酒,强身健体,提高机体抵抗力。

意义
厂方直销电话:62714051,一箱起售,产品送到家。

你和我的 金色年华

有两个立春
2012 年,注定是有故事的一年,又恰逢中国龙年。龙是中国的图腾,受中国几千年来文化熏陶,对想当爸妈的小家庭来讲,生个宝宝今年是个好时机;对年轻情侣来讲,在今年结婚也是一个不错的选择。

龙年第一个情人节刚过去,有人苦苦寻求真爱,有人觉得牵手即是缘分。在正确的时候,寻到能伴一生的彼此,牵手走过人生的金色年华,一起阅览人生道路上的风景,这,何尝不是一件幸福的事情呢?在人生的金色年华,和你爱的或爱你的那个人一起享受生活、享受生活、品味生活。

人生的道路并非一帆风顺,成功的路上充满荆棘,有欢笑也有迷茫,经历过失败的伤痛,才能懂得成功得来不易。无论怎样,此时此刻都会有那样一个人陪伴在你身边,给你支持与鼓励,与你并肩同行。多年以后,当你回忆逝去的岁月年华,那些你们俩一同经历过的事情,如一部暮色旧影片般在脑海中浮现。生活的滋味,有时就像“金色年华”在味蕾间释放出

的甜、酸、辛、鲜、涩般刺激着你的感官。

“金色年华”和酒大家族中的时尚型黄酒,时下众多黄酒品牌中的佼佼者,年轻人士聚会、婚宴首选用酒。选用优质高等级糯米,采用先进酿酒工艺,对酿酒用水有专业级限定,严格把控酿酒过程,成就了具有浓郁醇香,酒体透泽的上等佳品。“金色年华”秉承传统酿酒工艺的精髓,同时又敢于创新,一直以来都堪称上海营

新,一直以来都堪称上海营

养型黄酒的代表之作,富含氨基酸、维生素及有机钙等多重营养,更添加了枸杞、蜂蜜等成分,温热饮用,能温润脾胃、护肝养肤、散除湿气,有效活血祛寒,通经活络。

“金色年华”属于年轻人的酒,是情感、梦想、文化的沉淀。人生漫漫长路始终有“金色年华”相伴,倒上一杯金色年华,看着琥珀色的酒液在杯中荡漾紫绕,浅酌轻抿之间,感受口中醇美酒体的余韵悠长,感受这份真实的存在。牵手走过你和我的金色年华,共同欣赏沿途的美丽风景。



阿啦侬家米 苗乡长寿粮

来自长寿之乡的麻阳鸿达实业有限公司最新研究成果高 γ -氨基丁酸富硒发芽糙米经过科研组 3 年努力,隆重上市。

现代人将稻谷经过多道工业加工留下仅占米粒 92%的胚乳部分,而胚乳主要成分就是淀粉。人们在追求精白度与食用口感的同时使米粒中的营养成分不断地流失。糙米是在加工过程中,经稻谷脱去稻谷颖壳后的米,发芽糙米是指“处于发芽状态下的糙米”,保留了稻谷的营养宝库——胚芽与米糠层。2000 年日本成功开发了世界首创的发芽糙米,发芽糙米比一般糙米含更多纤



维,且氨基酸含量是一般糙米的三倍, γ -氨基丁酸(GABA)含量是普通糙米的十倍,发芽激活了酶从而释放出更多营养。

麻阳鸿达实业有限公司

在西贡山及邻近的凤凰阿啦地区建立了绿色、无公害种植研发基地,形成了从制种到基地建设、产品深加工等一条完整的产业链。阿啦侬家富硒发芽糙米每包特惠价 68 元(1000 克),并赠送 1 包 250 克发芽糙米,读者只需拨打 13916501360,可享受送货上门、货到付款服务。

小贴士 发芽糙米的蒸煮方式

发芽糙米与精白米混煮,比例按个人口感定。建议发芽糙米与精白米 1:3 比例为好。米饭干湿以个人喜好,为了克服口感太硬的困扰,蒸煮前可将发芽糙米浸泡半小时。

宏济堂东流水阿胶 冬令进补佳品

宏济堂东流水阿胶,即宏济堂九天贡胶,由宏济堂创始人、北京同仁堂少东乐镜宇(电视剧《大宅门》白景琦的原型)创制,迄今已有一百年历史。

宏济堂东流水阿胶采天下第一泉水之菁,用山东独有德州黑驴之鲜驴皮,配以多味名贵药材,经独创“九提九炙精提精炼”法(即九提九炙法),纯手工熬制而成,剔除了常法熬胶的腥臭气味,胶质纯正、色如琥珀、清透甜韵、味道清香,鼓舞气血,疗效更宏,被清皇宫奉为珍品“九天贡胶”。

2010 年,宏济堂东流水阿胶(九天贡胶)的制作工艺,被列入非物质文化遗产。

清末民初,从东流水宏济堂阿胶厂还诞生了乐镜宇独创的另一珍贵补品“宏济堂大

补膏”,即现在的“宏济堂东流水阿胶龟寿膏”,它以宏济堂阿胶为主料,配用洞庭湖野生龟板熬制的龟板胶及岷当归等二十余味中药材,以泉水精调熬炼的滋膏。宏济堂阿胶龟寿膏的适用人群很广泛,中老年及放化疗病人,产后妇女均适合服用。

与市面上许多阿胶不同的是,宏济堂东流水阿胶完全纯手工制作,是滋补养生、馈赠亲朋的首选佳品。其中,阿胶贡品,采用的是宫廷配方,鲜驴皮,利用九提九炙法,火气小,透明度高,每盒 500 克,1786 元,可食用 2-3 个月;阿胶龟寿膏,每盒 600 克,性价比高,只需 676 元,可食用 1-2 个月。

详情请拨打上海热线 13916501360



在舌尖寻觅早春滋味

湖西岛有机调味品为健康饮食“保驾护航”

时逢正月渐
尽,极寒天气不
再,由“冬藏”至
“春生”,在忽冷
忽热的天气变化
中,若保养不当,
很容易引发各种疾病发作,养生保健、日常饮食等也要随之“转航”。在此为大家推荐两道简单便捷的家常菜品,留住冬日暖阳的同时,在舌尖可以寻觅到一丝沪上早春滋味。

醋之妙处: 西湖醋鱼觅真味

而今的江南已经有些许嫩绿,很快就是烟雨江南的最好时节。一道家常的西湖醋鱼能让您在口腔中寻觅那既浓稠,又淡雅的江南滋味。这道菜貌似复杂,其实操作起来简单,其中点睛之笔在于糖醋汁的调制,而醋在这道菜中的位置显得尤为关键。

在这里,给您推荐的的是湖西岛有机酿造香醋。许多人都都在感叹原始滋味在餐桌上的流失,而近年来连续爆出的“勾兑醋”丑闻更是令许多人望而却步。湖西岛有机酿造香醋传承中国古法工艺,酿造过程无任何化学添加,精选湖西岛有机大米、优良天然菌种为主要原料,历经蒸米一制酒一制醋一淋醋等40多道工序,放土陶瓷罐内密封后露天存放,自然晾晒发酵而成。

取一条鲜活草鱼,剖剖,切花刀,轻放在盛满热水的锅中,猛火断生,不能煮的过老,轻轻盛起,这时就是调配糖醋汁了。剩余一些汤汁,加入白糖、湿淀粉和醋,用手勺推搅成浓汁,见滚沸起泡,立即起锅,徐徐浇在鱼身上,即成。糖醋汁要浓而薄,掌握火候最重要。

醋可以促进鱼肉中大量蛋白质充分分解,有助于鱼肉中分解出磷和钙,使营养价

值增加。一道好醋更是能提香引味,富含人体所需的氨基酸,营养价值高,同样的一道西湖醋鱼,湖西岛有机酿造香醋能给您不一样的老味道。

酱香浓郁: 一道腊味饭的慰藉

乍冷还寒时候,没有一碗酱汁腊味饭的夜晚最难将息。一份香浓的腊味饭可以点亮您的餐桌,而湖西岛手工有机酿造日晒酱油则可以点亮您的酱汁腊味饭。

推荐选用湖西岛有机大米,这种大米采用中国传统稻鸭共生方式种植,一年只有一季,好米本身就是美味。鲜口萝卜十个切成小片,榨菜切小薄片、青豆二两左右,广东腊肠、广东腊肉各两根切片备用。炒锅加入橄榄油,慢火炒腊味,倒入洗净的大米,炒香之后,加入湖西岛手工有机酿造日晒酱油,炒匀,放入电饭煲,榨菜片、鲜口萝卜依次放在米的表面上,倒入比平时煮饭少一点的水,电饭煲跳闸后即可。

这里面的玄机在于湖西岛有机酿造日晒酱油的味道,只提味,却不喧宾夺主,味道悠远绵长,却不突兀,会给您的酱汁腊味饭带来完全不一样的味觉。

湖西岛的有机酿造日晒酱油遵循古法,这是一种崇尚自然的美学:长时间发酵,不求速成、无任何化学添加如防腐剂、鲜味剂、色素等。湖西岛手工有机酿造酱油恪守选料严格、流程繁复,以经权威认证的有机黄豆为主要成分,经过微生物发酵而成,历经蒸煮、制曲、晾晒、发酵、淋油、灭菌等系列工序,经365天四季自然晾晒发酵,只抽取前两道原汁酱油精华,一斤豆仅产一斤酱油,产量之低,令人惊叹。如此制成的原生态有机酱油可以成为烹调妙品,无需多,只需几滴,尽得舌尖风流。

热线电话:
400-686-5655 86-10-65625999

<http://www.cbd5organic.com>

