

苏州采芝斋糕点产品介绍



苏州采芝斋生产的糕点是苏式糕点,是一种富有江南特色的糕点,名特产品有百果月饼、鲜肉月饼、松仁枣泥麻饼、八珍糕、葱油桃酥、酒酿饼、松子云片糕等近百个品种。

采芝斋苏式糕点其特点是具有地方风味,饼糕并型,天然香,食用安全,选料讲究,滋补强身,工艺独特,别具一格。选用小麦粉、米粉、食用油脂、蛋品为主要原料,佐料以天然果料、花料为主,精心调制加工而成,是具有一定色香味形的食品。以其工艺特性可分为烘烤制品、油炸制品、冷作制品、月饼类制品四大类,其中苏式月饼是采芝斋苏式糕点的代表作品之一。

近年来,采芝斋根据现代消费者需求的变化,不断改良提高苏式月饼的品质和口感,终于使苏式月饼实现了两个方面的突破。一是口味上的突破,采用了苏式糕点配以果辅料加工工艺,不仅增加馅料中果辅料的种类(采用各种吃口好的果辅料达15种之多),而且比重大为上升,使每一只月饼中的糖分降到最低程度,所以吃在嘴里的感觉从以前的满口甜变成了满口香了。加上苏式月饼固有的油酥皮子,皮薄如纸,吃来酥酥的优点,使人食之后不由不对苏式月饼有了全新的认识和感受。第二个突破就是包装,采芝斋率先采用了真空去氧的包装技术,将每一只苏式月饼包装起来,不仅彻底解决了过去苏式月饼油酥皮子易碎不便装入礼盒的问题,而且延长了保质期,确保了月饼在销售环节和消费者存放或送礼环节中的安全卫生,从而真正让食用者放心。这样的苏式月饼,再配上典雅而有传统文化韵味的月饼礼盒,一经推出就受到了广大消费者的青睐,采芝斋苏式月饼历年在参加消费者品尝评比中获得了一致好评。

热线电话:0512-67276198 65223388

网购:shop34802010.taobao.com

地址:苏州市观前街91号

天喔一品粽

佳享一品 情深意粽

天喔一品粽，端午馈赠首选

又到端阳，粽艾飘香，赛龙舟，悬艾叶。粽子是端午节的节日食品。天喔一品粽今年精心推出“如意丰”、“尚贵福”、“至臻禧”三款臻选礼盒，以各具风格的粽子搭配来满足不同消费者的需求。天喔一品粽，选料上乘，口味独特，是端午过节送礼的首选佳品。

“佳享一品 情深意粽”。天喔一品粽倾情奉献的三款礼盒，作为端午馈赠五星级佳品，让您与您的亲朋好友尽享佳节的欢悦与情浓！迎逢佳节之时，一份天喔一品粽，一份节日的问候！

团购热线：**(021)-61923111**

世界顶尖营养专家齐聚“营养奥运会” 金龙鱼添加海洋鱼油调和油 斩获“营养创新贡献奖”

四年一次的“中国营养学会第十一次全国营养科学大会暨国际DRIs研讨会”日前在杭州召开,亚太、欧洲、北美等地区的营养学界学术泰斗和国内各个相关行业权威专家1000多人出席了盛会。21个分会场气氛热烈,与会专家、学者就国人营养健康状况的最新研究进行了充分的交流,并针对中国居民每日膳食摄入量参考值(简称DRIs)的最新研究与未来展望进行了深入的探讨,同时着重为“脂肪与脂肪酸DRIs最新进展”献计献策。



此次会议上,益海嘉里经过五年潜心研究为中国人量身定制的金龙鱼添加海洋鱼油调和油,一举夺得中国营养学会首次为优秀企业颁发的“营养创新贡献奖”。针对中国膳食结构中目前DHA+EPA严重缺乏的现状,益海嘉里结合中国人合餐制的饮食习惯,开辟了在日常饮食中合理补充DHA+EPA的新途径。此奖项的颁发也是用以表彰他们为推动国人营养健康事业做出的突出贡献。

三全龙舟粽 现代粽子行家

端午节临近,种类繁多的粽子已经摆满了各大超市的柜台。观察发现,最受市民欢迎的是一种形似龙舟的三全龙舟粽,一名消费者表示:每年端午节的时候都买三全龙舟粽,这种龙舟粽比一般的粽子要长,吃起来能感受到粽叶的清香,口感特别好。

据了解,三全龙舟粽形似龙舟,比一般粽子的粽身长30%,增加了糯米与粽叶的接触面积,粽叶的清香更多融入到糯米中,口感更香更糯。三全龙舟粽的口味十分丰富,除了市民比较熟悉的蜜枣粽、豆沙粽、八宝粽、猪肉粽之外,还有梅菜烧肉粽、紫薯蜜枣粽、赤豆芋泥粽、茶笋烧肉粽、白玉细沙粽、鲍汁瑶柱粽、杏鲍菇状元粽等别具特色的口味,能满足不同消费者的需求。

三全食品对中华粽子的完美传承和不断创新,让三全成为行业领导品牌,成为亿万家庭餐桌上不可或缺的美食,也为三全赢得了“现代粽子行家”的美誉盛名。

滋味美 营养佳 做功精 品质优 端午送祝福 就选新雅粽

随着端午节的临近,粽子消费渐入佳境。在南京路上的新雅粤菜馆,我们看到,不少人成袋成袋地购买新雅真空包装的大肉粽、豆沙粽回家尝鲜,还有一些企事业单位的老主顾,早早地就定了粽子礼盒,作为福利发给员工,传递祝福。

自从端午节变成法定假日后,沪上的粽子消费市场就不断扩容。有关部门预计,今年,粽子的总消费量有望再创历史新高,而品牌厂家生产的品牌产品,尤其受到大众的青睐。新雅粽子的走俏,便是一例。

人们为何对新雅粽子情有独钟,这和新雅粽子的选料、做功、美誉度以及定价有直接的关系——

其一,新雅牌子响,这点可是很重要的喔!作为一家名传海内外的金牌老字号,新雅获得了“中国驰名商标”的称号。这个称号,代表了信誉、口碑、安全、美味。现在,人们对食品安全特别关心,怎么保障自己的餐桌安全,很多人的法宝就是“选品牌产品”。不少人说,买半成品,我们选新雅;买月饼,我们选新雅;买粽子,我们还选新雅,理由只有一个,我们相信新雅!

其二,新雅粽子销量之所以能够年年攀升,和新雅粽子卓越的口感有直接关系。究其原因,在于新雅选料考究、做工精到,这一点,和新雅的粤菜有异曲同工之妙。和市面上常见的江南粽不同,新雅粤菜馆出品的是“新一代广式端午粽”。新雅选用浙江、江西、安徽三省交界山林中的箬壳为裹粽的粽叶,用此粽叶包裹的粽子质地柔韧,清香宜人。包粽子的糯米也很有讲究,是青浦产的上等特供糯米,

口感香甜软糯。除此之外,五花肉、蛋黄、调味料等原料也均是品牌产品。

在操作流程上,新雅更有严格规范,从糯米的浸泡时间、吃水深浅,到包扎手势、绕线圈数都有严格规定。粽子生产过程中不使用防腐剂 and 添加剂,粽子包好后采用高温蒸煮、及时冷却、密封真空、高温灭菌等环节,之后还有多道检测工序,确保真空粽子的品质和安全。

为什么又说“新一代”呢?因为新雅的粽子和传统广式粽子又不完全相同。比如说,传统广式粽一般是“枕头状”的造型,而这个造型可能不适合上海人的审美要求和饮食习惯,新雅就将其改为“虎头形”。再比如,传统的广式粽入口比较松软,上海人也不太习惯,新雅就提升了粽叶的包裹强度,使得粽子吃起来更有咬劲。

其三,新雅生产粽子,不是一味地追求品种多,而是以质取胜,力求每个品种都有特色。今年,新雅推出的粽子有鲜肉粽、蛋黄鲜肉粽、板栗香菇鲜肉粽、红豆蜜枣粽、特色豆沙粽等。其中,“板栗香菇鲜肉粽”是今年的新品,香气馥郁而醇厚,让人闻着就垂涎三尺,尝一口,鲜美是不用说了,更难得的是回味无穷,齿颊留香。特色豆沙粽则是新雅的拳头产品,尤其是新雅自铲自制的豆沙,细腻香甜,让人经久难忘。

其四,新雅粽子的定价也十分公道,体现了企业一贯的货真价实、让利大众的经营理念。以“吉祥礼粽”礼盒为例,10只粽子只要78元,包装大气又精美,无论自己食用还是送人都实惠体面,自然受到市场的追捧了。

2013年新雅粽子礼盒

►吉祥礼粽

78元/盒	
鲜肉粽	160克*4只
特色豆沙粽	160克*2只
红豆蜜枣粽	160克*2只
板栗香菇鲜肉粽	160克*2只

►鸿运精品礼粽

98元/盒	
鲜肉粽	160克*4只
蛋黄鲜肉粽	160克*2只
红豆蜜枣粽	160克*2只
板栗香菇鲜肉粽	160克*2只
咸蛋	68克*6只

►粽情端午礼粽

138元/盒	
鲜肉粽	160克*2只
蛋黄鲜肉粽	160克*4只
红豆蜜枣粽	160克*2只
板栗香菇鲜肉粽	160克*2只
八宝鸭	800克*只

新雅粤菜馆端午礼品粽销售热线：
63517788(总机)、63224393(直线)南京东路719号
提供团购个性化服务,提货点遍布全市

