

乐惠牌虎林新米赢得大众青睐 安全营养一如既往 卓越口感超越往年

首批抵沪的 3500 吨乐惠牌虎林新大米上市伊始就吸引了大众的目光。从市场传来的信息显示,凭借良好的信任度、优异的口感以及一流的服务,乐惠牌虎林大米再度营造了“供不应求”的热点,获得了大众的一致认可。

先“试吃”再购买,消费者掏钱更称心

老百姓买大米,关注品牌,也关注口感。在上海,乐惠牌虎林大米的品牌知名度可以说已经到了无以复加的地步,因此,更有悬念的也就是金秋新米“口感”问题了。

今年的新米究竟口感怎样?自己的体验最具说服力。据悉,良友集团在 10 月 6 日至 9 日间,向上海市民免费发放了总计 10 万包 1 公斤装的虎林新米,“凭口感说话”的结果

就是——乐惠牌虎林大米刚批量上市,就引发了大众的抢购潮。

良友集团之所以敢推出“免费试吃”活动,缘自对新米口感的自信。这一点,显然得到了大众的认同。很多人都说,今年新米看起来晶莹剔透、颗粒饱满,尝一口弹性十足,回味无穷,好嚼又不黏牙,比往年的味道更胜一筹!

今年的乐惠牌虎林新米为何口感更胜一筹呢?我们了解到,大致有以下几方面原因:

其一,今年虎林地区风调雨顺,气候条件特别适合水稻生长,稻米质量明显好于往年。

其二,良友集团全面监控大米种植过程,提供统一指导和技术服务,组织农户按照指定的优质品种和绿色标准种植水稻,确保虎

林粮源基地稻米的品质和质量。尤其值得一提的是,今年的新米不为硬赶时间上市而用烘干机烘干,全部采用传统的自然晾干方式晾干,最大限度地保持了稻米的营养价值和口感。

其三,上海乐惠米业有限公司从日本新引进了大米食味测定仪,不仅可以对大米的营养成分进行检测,而且可以对大米的食味品质进行打分,从而能更客观、直接地评价大米的食用品质。通过运用大米食味测定仪的检测,乐惠米业公司将筛选食用品质最好的虎林大米投放上海市场。

建立追溯机制,消费者掏钱更放心

秉承一贯的诚信经营原则,今年,良友集团和其麾下的上海乐惠米业有限公司提出了“三个百分百”承诺,即:百分百当季新米、百分百新鲜直达、百分百放心品质。

要特别告诉大家的是,良友集团在虎林粮源基地已经建立了粮食收购管理平台和粮食物流管理平台,通过现代信息技术,对粮食的质量、价格、数量以及物流进行全过程实时监控。每一包乐惠牌虎林大米产自哪里、由谁加工、质量如何等信息在电脑中都有详细的记录,一旦出现问题,可以做到“可追踪、可追溯、可追究”,并采取纠正和预防措施,最大限度维护消费者权益。

“防伪”升级,消费者掏钱更安心

为了方便大众鉴别“傍名牌”产品,保护消费者权益,今年,乐惠牌虎林大米的包装袋上突出了三个明显的标志:突出“乐惠”商标;突出“上海虎林粮源基地唯一指定品牌产品”字样;其三,包装袋侧面的“产品保险”提示。

很多人关心,往年深受喜爱的“刮刮卡”活动今年是否还延续?从良友集团了解到,



在首批上市的 3500 吨 10kg 乐惠牌虎林东北大米、10kg 乐惠牌虎林东北长粒香(莲稻香)中仍投放了刮刮卡,共计 35 万张。今年的奖品也更实用——一等奖 100 名,奖品为全年粮油组合产品品尝券一套,价值 1000 元;二等奖 400 名,奖品为乐惠虎林莲稻香 1 包,价值 63 元;三等奖 4000 名,奖品为乐惠虎林方便米饭 2 盒,价值 6.8 元。

特别提醒:乐惠牌虎林大米是上海设在虎林的粮源基地唯一指定出品的品牌大米,购买时认准“乐惠”品牌
咨询电话:021-58886828
销售热线:021-63136558



莲花岛吃蟹找林金明

“西风起,蟹脚痒”;秋风一起,菊黄蟹肥。前几天又去了莲花岛的湖宗蟹舫,初秋的阳澄湖小岛似乎开始忙碌起来,不时有些摩托艇在阳澄湖上穿梭。

湖宗蟹舫的主人叫林金明,是阳澄湖上最早一批养蟹的人。九年前,他也是第一个带头在莲花岛办起了饭店,在船上支几张桌子,用肥美的大闸蟹招待慕名而来的吃蟹客。因为他的带头,九年来莲花岛上兴起了大办饭店的高潮,从当年他三家合伙一条小船,到如今在莲花岛上先后涌现出上百条船。据说,鉴于保护阳澄湖水资源的考虑,明年莲花岛将全部取消蟹舫饭店经营。因此此番上莲花岛意味深长,似乎有谢幕的感觉。

林金明能够率领莲花岛渔民成功转型,大办饭店并不是浪得虚名的,他的湖宗蟹舫大闸蟹正宗,农家菜也很可口。

醉鱼,地道的苏州醉鱼,很有嚼劲。

南瓜,是阳澄湖特产,看上去个头大大的,但非常糯,非常粉,甜甜的。这里的南瓜既能做成冷菜、炒菜,还能烧成南瓜粥,口感很糯、很糯。是当地一道名点。南瓜还是吃大闸蟹的美食。

另外一道任何大闸蟹共享的美食是螺蛳。所不同的是大闸蟹吃的是鲜活的,而螺蛳人们吃的是酱爆的。酱爆螺蛳之所以入味,这是因为阳澄湖的水土特别适合螺蛳生长,干净,鲜嫩。

雪菜飞鸭也是莲花岛的特色,那种鸭子据说会上树,一高兴就飞来飞去,当地渔民通常用网来笼住饲养。会飞的鸭子好玩更好吃,鸭肉很紧,有鲜味。

鲤鱼头烧粉皮,是老林最新开发的菜品,原以为阳澄湖和太湖一样以三白著称,白水鱼、白米虾,那鲤鱼未必出彩,谁知鲤鱼头很受欢迎,鱼肉细腻,没有那种印象中的土腥味。

菱角毛豆子,也是新开发的菜,菱角很鲜嫩,虽然有点浅浅的生涩,但这种生涩能带来回味。

到了这里品尝大闸蟹是必须的,现在已经到了吃蟹的旺季。蟹有四味:胸肉,胜似白鱼;蟹肉,味同干贝;脚肉,醉蟹美如银鱼;那黄那膏,腻齿粘舌,蟹香满口,更是味绝天下。本周推出特价蟹(公 4 两,母 3 两)100 元/对,带走 80 元/对。

不识阳澄湖蟹好,此生何必去苏州!

驾车路线:京沪高速(G2)-苏州绕城高速(S5)常熟方向转 S48 无锡方向-阳澄湖北出口下。到阳澄湖服务区请打老林电话,我们会去高速路口接您。



联系人:林金明
联系电话:13962154990
公司网址: http://www.lhdhxf.com

口臭口干对因治疗是关键

熬夜、烟酒过量、饮食肥腻、精神紧张、年老体弱都会产生内热,出现口干、口臭、口腔溃疡、胃灼热痛、肠燥便秘等症状。这是由于人体胃中积热,气郁化火,久而灼伤津液,使津液代谢失常,即中医常见的阴液(血、精、津液)亏虚(损),即胃液、肠液、唾液等腺体内外分泌障碍或不足,产生胃灼热痛、口腔溃疡、口干口臭、肠燥便秘,加重身体对糖脂等营养消化代谢的压力,危害脏腑腺体。所以长期口臭口干,应及时加以治疗。

治疗关键在于滋阴生津,清热泻火,行气消积三管齐下:改善津液代谢,即唾液、胃液、肠液等腺体内外分泌功能,阴液充裕可以滋养脏腑;清热泻火可排除虚火内热;行气消积,使气机顺畅,疏肝解郁,加强消化功能。患者可选用养阴口香合剂。

养阴口香合剂贵阳名牌,国药准字专利产品,精选贵州鲜品金钗石斛:善补阴虚,补五脏,强阴益津。配以 12 味地道药材,每次 30ml,量足药好。治疗口臭口干、口腔溃疡、牙龈肿痛(牙周炎)、肠燥便秘、胃灼热痛等效果良好。有糖耐量异常者代谢功能患者可按说明书使用。建议患者按疗程使用,调整生活习惯,效果更佳。“养阴口香合剂”养阴生津、健康口气!

“养阴口香合剂”贵州万顺堂生产,全市各大药房有售(建议服用 4—6 盒)

批准文号: 国药准字 z20025095 黔药广审(文) 2013040040 号 上海备案号:2013 年 4 月 8 日 请按药品说明使用或在药师指导下购买 电话:62041665



1.什么是新冬虫夏草?

每年农历的四月中旬至六月末,在四千多米的雪域高原上,当积雪逐步融化的时候,便是冬虫夏草采收的季节。我们把当年采集的冬虫夏草到来年开采前这一时段称之为这一年的新冬虫夏草。

2.如何区分新草的优劣?

期间采收的新冬虫夏草按采集次序与质量分为“头草”、“二草”、“三草”,以头草质量最好,其次是二草,三草价值就相对低了许多。头草子座普遍比较短小,大部分不超过虫体长度,且虫体坚硬;二草的子座长度属中等,大部分虫草的子座长度大约不超过虫体长度的 100%,虫体同样坚硬;三草的子座普遍较长,大部分虫草的子座长度超过虫体较多,常混有瘪草、空草。

3.为什么推荐服用新草?

冬虫夏草保存的时间越久,里面所含各种有机物的有效成分流失的可能性与流失的量就越大,其药用价值就降低,因此,在品质因素相同的情况下,出产时间越近的冬虫夏草药效越好,即新草的药效当然会比旧草更好。

4.购买新冬虫夏草最佳时机是何时?

由于冬虫夏草的挖采期每年只有一次,按不同产地每年四至六月是冬虫夏草的挖采期,所以每年的五至七月是购买本年新冬虫夏草的最佳时机。建议买足一年的服用量,并冷藏冰封。这样既能挑选到最新品质较好的虫草,又能得到自己细致的保管,还能防止后期的价格上涨。

如您对选购的冬虫夏草还有其他疑问可以拨打我们的热线进行咨询,上海科院药房将安排专业药师为您送去悉心解答,并将免费为大众提供冬虫夏草的真伪鉴别、新旧鉴别、产地鉴别以及各类相关咨询,请电话预约。另外,上海科院药房 2013 年藏区新冬虫夏草已全部上市,质优头草,现正火热销售中,欲购从速!金秋十月特惠献礼,2013 年新冬虫夏草精装礼盒现已热卖中,2012 年那曲虫草王礼盒 6.8 折特惠促销!另有 2013 年科院四大产地新冬虫夏草断草促销活动进行中,新鲜断草一律 8 折特惠!更多优惠惊喜等您来!

咨询热线:021-64311772/ 34010789 (上海科院药房)
地址:肇嘉浜路 526 号(近岳阳路)

如何选购新冬虫夏草?