

湖西岛有机农场

湖西岛有机农场地处历史悠久，钟灵毓秀的江苏省宝应湖畔，毗邻国家湿地生态保护区，环境优美，空气质量达到国家一级标准，水质达到国家级饮用水标准，临湖的新荡、范水、湖滨三个古村落自然环绕，构成湖西岛农场得天独厚的有机种植优势。

湖西岛按天时行农事，借地利操农务，用人和护农本，着力于产学研一体化的现代运营模式，采用(中国、日本、欧盟、美国)四方认证标准，整合专家、农民和认证机构等资源共同参与合作，历时5年的不懈努力成功获得5000亩土地的四方有机认证证书。

农场精选味道极佳的南粳505有机稻种，采用传统稻鸭共生技术，全过程不使用化学农药、化肥、生长调节剂、化学除草剂、化学添加剂和转基因技术，自然方式生产出来的湖西岛有机大米经102项农药检测零残留，并在第四届中国国际有机食品博览会上获BioFach China金质奖章。

湖西岛牌手工酿造有机香醋

湖西岛与中华老字号企业恒顺醋业结成战略合作伙伴，选用湖西岛自产有机大米、糯米、稻壳为原料，采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺，经过四十多道工序，然后将熟醋放在陶缸内密封后露天存放，达到自然浓缩酯化增香的目的。整个酿造过程均经过中国、日本、欧盟、美国四方的有机认证，无任何化学添加，视之鲜亮，食之醇厚，适用于蘸食、浸渍等需求。

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油

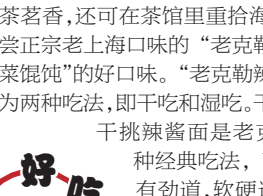
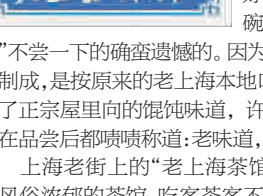
湖西岛精选经四方认证的有机黄豆为原料，采用中华老字号企业恒顺万通酿造工艺，经四季发酵，只抽取前两道原汁精华，无任何化学添加的酱油，色泽天然，酱香浓郁。一斤黄豆只出一斤酱油，质地醇厚，味鲜带甜，富含对人体有益的氨基酸、碳水化合物与矿物质，营养是普通酱油的两倍。可用于食物上色，也可替代味精提鲜。

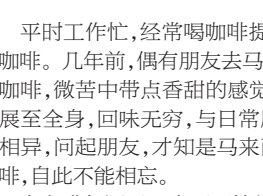
湖西岛牌有机大米

自然方式生产出来的湖西岛有机大米经102项农药检测零残留，并通过中国、日本、欧盟、美国四方有机认证，营养成分含量经国家食品质量监督检验中心检测，富含人体健康所需的碳水化合物、蛋白质、膳食纤维和钙、磷、铁、镁等物质。晶亮透白、清香四溢。烹煮后口感微黏，筋道可口，尤其适于老人、儿童、准妈妈和久病恢复等特定人群食用。











满橙大礼包 您挡不住的端午诱惑

人人都赠送和接受礼品，不管送礼是否自愿，每件礼品都必须经过挑选后方能送出去。因为礼品是你人品的延伸，对方从中能衡量出你的兴趣，甚至包括你的智慧和才干。送什么，如何送都会给对方留下重要的、持久的印象。

在文明程度越来越高的今天，人们在物质生活丰富的同时，也越来越注重健康。那么，送礼和健康又有什么关系呢？回想一下，你在去年端午送的是粽子吗？在中秋送的是月饼吗？在春节送的是烟酒吗？粽子：不易消化的糯食；月饼：高糖高脂高热量；烟酒：对身体的损伤和毒害。这就是送礼和健康的矛盾，这就是数千年的送礼习俗和现代健康文明的碰撞。

此时，一种健康、时尚的全新送礼模式出现了——满橙端午礼品册。在端午时，用一本制作精美的小册子，发给职工，送给客户。册子内包含30款知名品牌的粽子和超过50款相同价位的品牌礼品，可供任选其一，收礼人只需打个电话或者在满橙官网进行兑换，满橙就会把选中的粽子或礼品免费送到收礼人的手上。也就是说，喜欢习俗的收礼人可以选择粽子，注重健康的收礼人还有超过50多种的品牌礼品可供选择，这些粽子以外的礼品涵盖了生活电器、厨房用品、床上用品、户外用品、运动用品等等，健康而又实用。满橙的这种送礼的服务模式，极大地满足了当下社会人们对健康收礼和健康送礼的需求，在送礼人和收礼人之间搭建了一座健康而时尚的桥梁。

登陆满橙大礼包网站兑换 更多惊喜等着您

满橙官网：www.dalibao.com.cn

满橙热线：400-181-5555



看懂“食品致敏原标识”很重要？

敏原的标识要求对该食物中的致敏原物质进行标识的提示，以方便那些对食物过敏的人群在消费食品时有选择的进行识别。

食品致敏原标识在国外发达国家如美国、欧美、加拿大、日本、中国香港的食品标识法规中有明确的要求，我国也在2011年发布的GB7718《预包装食品标签通则》中将致敏原作为非强制要求进行标识。

目前我国要求标识的致敏原信息主要包括以下8个方面的内容：1. 含麸质的谷类及其制品如小麦、黑麦、大麦、燕麦等；2. 甲壳类及其制品如蟹、虾等；3. 鱼类及其制品如鲈鱼、鳕鱼等；4. 蛋类及其制品如鸡蛋、鸭蛋等；5. 花生及其制品如花生、花生酱等；6. 大豆及其制品如大豆、豆粉等；7. 乳及其制品如牛奶、乳糖等；8. 坚果及其制品如杏仁、腰果等。

食品企业标识致敏原是一种负责任的表现，也为消费者选择食品避免食物过敏提供了帮助，对食品致敏原敏感人群是非常重要的。

咕咕健康博士

问：咕咕博士，您好！

我是一个三岁小男孩的爸爸，孩子遗传了母亲的过敏体质。所以在超市购物时，我总是小心翼翼，特别注意食品的包装标签。

我在有的食品外包装上经常看到有“致敏原信息：含有小麦、乳制品成分”或其他标出的如大豆成分、虾的成分，请问这是什么意思？

读者：卫健

答：致敏原又称为过敏原，是指能够诱发机体发生过敏的抗原物质，食物过敏是指人们在食用食品时对某些食物产生的一种不良反应，在医学上属于一种变态反应，食物致敏原是普通食品中正常存在的天然或人工添加物质，被过敏体质人群消耗后能够诱发过敏反应。

你见到的就是食品生产企业根据食物致



老茶馆 老味道 老吃客

文 / 悠然



好味道必有好价钿，25元一碗的“外婆菜馄饨”不尝一下的确蛮遗憾的。因为此碗馄饨的配料制成，是按原来的老上海本地口味的调配，还原了正宗屋内向的馄饨味道，许多上海茶客吃客在品尝后都啧啧称道：老味道，老味道啊。

上海老街上的“老上海茶馆”是一家老上海风俗浓郁的茶馆。吃客茶客不仅喜欢在这里品茶茗香，还可在茶馆里重拾海上旧梦，更有品尝正宗老上海口味的“老克勒辣酱面”、“外婆菜馄饨”的好口味。“老克勒辣酱面”的面条分为两种吃法，即干吃和湿吃。干吃还叫干挑。干挑辣酱面是老克勒曾经的一种经典吃法，面嚼起来特别有劲道，软硬适中，不粘牙，不黏口，一看就胃口大开。此面还可湿吃即汤面做法。古朴木制大碗汤面上桌，料多汤浓，实实足足。至于面上浇头的讲究，豆腐干有嚼劲，小方肉有柔劲，茭白莴笋有脆劲，且辣度适中。从汤头、面料、浇头，下面，调味等每道工序体现了老上海口味的讲究。茶馆供应的老克勒面和外婆菜馄饨的口味都定格在上个世纪的传统口味。更有回头客带来一拨拨吃客前来品尝。“老上海茶馆”茶馆茶客多，有些还是专门从香港、台湾赶过来，名气邪气大。茶客不仅喜欢在这里品茶茗香，还可在茶馆里重拾海上旧梦。

老茶馆，老味道，老吃客。“老上海茶馆”品味的是历史的沉淀：留声机、民国明星挂历、老式消防龙头、老式电话、电风扇、无线电、煤油灯、烟枪鼻壶、镂花红灯笼，古色古香的账台等展示品，都是该茶馆老板收藏的原物，无一复制。近日新茶上市，到老上海茶馆泡一壶试试，上海老家的感觉啊！

地址：上海老街（方浜中路385号）
电话：53821202



邂逅马来西亚白咖啡

平时工作忙，经常喝咖啡提神，逐渐爱上了咖啡。几年前，偶有朋友去马来西亚带回一袋咖啡，微苦中带点香甜的感觉，慢慢从舌尖舒展至全身，回味无穷，与日常所喝的咖啡风味相异，问起朋友，才知道是马来西亚特有的白咖啡，自此不能相忘。

白咖啡起源于马来西亚怡保市，有100多年的历史。白咖啡，并不是指咖啡的颜色是白色的，而是采用特等咖啡豆及特脱脂奶精原料，经中轻度低温烘焙及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱，去除高温碳烤所产生的焦苦与酸涩味。

我花了几个月时



咕咕健康博士

问：咕咕博士，您好！

我是一个三岁小男孩的爸爸，孩子遗传了母亲的过敏体质。所以在超市购物时，我总是小心翼翼，特别注意食品的包装标签。

我在有的食品外包装上经常看到有“致敏原信息：含有小麦、乳制品成分”或其他标出的如大豆成分、虾的成分，请问这是什么意思？

读者：卫健

答：致敏原又称为过敏原，是指能够诱发机体发生过敏的抗原物质，食物过敏是指人们在食用食品时对某些食物产生的一种不良反应，在医学上属于一种变态反应，食物致敏原是普通食品中正常存在的天然或人工添加物质，被过敏体质人群消耗后能够诱发过敏反应。

你见到的就是食品生产企业根据食物致

