



杏花楼月饼

熟悉的味道 中秋的符号

传统经典 入口皆是人情味

今年杏花楼的鲜肉月饼，风头强劲，与可口可乐携手打造的联名款礼盒引起轰动，“轻拿轻放”月饼俨然成为月饼界特创派先锋，吸引了那些曾对月饼“望而却步”人士的关注，把他们重新拉入月饼爱好者的队伍。而月饼中的主角们，却依然保持着热销的劲头。玫瑰豆沙月饼，自带香气，细腻的口感，恰好的甜度，这些全部来自杏花楼独一无二的豆沙制作工艺，每咬一口，都能尝到隐含在美味之下的传统底蕴。奶油椰蓉月饼，有着与众不同的椭圆形外表，金黄的椰蓉散发着清新的奶香，软滑的、糯糯的、令人欲罢不能，是很多女性食客的最爱。大伍仁月饼，月

最好的选择。

包装升级 机械手亮相启用

杏花楼除了月饼每年都会有新产品推出之外，其智能型食品厂的打造也是日臻完善。去年对食品检测中心全新改造后，今年对整条



包装系统进行了整体自动化升级。细心的消费者会发现，单个月饼的独立包装袋有些不一样了，不仅厚实了些，且更清晰透明了。为了达到这种效果，杏花楼引进了世界领先的包装设备，技术与包装材料，不仅仅在视觉上进行了优化，同时提升了密封效果，保证了月饼的鲜度，让消费者在打开包装时，品尝到在真正完美状态下的杏花楼月饼。

不仅如此，食品厂还增加了包装机械手，由于杏花楼月饼的需求量每年增长，虽然在全封闭10万等级的生产车间，月饼经过电脑自动化程控食品生产流水线，从月饼馅料、包馅到成形、烘焙，一次完成，满足了产量的需求，但是人工装箱却仍是影响速度的又一关键。为改变这一现状，杏花楼邀请专家对其生产及包装设备的全自动流水线进行多次调研，终于，一套杏花楼专属的包装机械手在食品厂诞生，有了机械手的包装流水线似插上了速度的“翅膀”，当一箱箱包装待发的月饼通过传送带送到物流仓库时，不由的赞叹杏花楼人在这枚小小月饼上的认真态度。尤其是当一辆辆带着GPS全程跟踪的专用运输车辆载着月饼们奔向遍布在全市各门店时，那壮观的情景，总能激起一种来自中秋的别样情结。

今年中秋，怎能不吃杏花楼月饼呢？

杏花楼月饼小提示：

持月饼券请早至杏花楼各提货点来领取，免节前几天排长队。现领取月饼，佳节食用，品质保证。



最近在美食的话题里，人们聊得最多的还是月饼。作为中国最传统的节日之一，中秋节一直是众人心中那寓意着团圆的日子，虽然每个地方的饮食习惯不同，但月饼依然是这个时节里无可替代的存在。圆如满月，软糯香甜，这枚小小的月饼让我们的味蕾，泛起家的味道，无论身在何处，总能在那一口熟悉的滋味间，荡漾起幸福的感觉。

今年中秋，杏花楼月饼依然带着人们熟悉的味道，提示着佳节的到来，只不过你会发现，这个许多人心目中的中秋符号，每年都会令人惊喜的变化，而这些变化不仅令老食客赞口不绝，也让更多的年轻人爱上这个百年品牌。



饼中的“大哥大”，馅料丰富，酒香四溢，香味浓郁，吃在嘴里唇齿留香，回味无穷。蛋黄莲蓉月饼，莲子的清雅造就了莲蓉馅的晶莹剔透和幼滑清香，而咸蛋黄的加入，更是增加了丝丝咸香、绵沙及香脆的口感，经典之味一口即知。

杏花楼月饼的“四大金刚”带着美好而熟悉的味道，唤醒世人对中秋的情怀。虽然在购买方式多元化的今天，不少老食客还是喜欢去福州路店排队购买，相熟的面孔，一声“依好”，犹如每年一次的聚会，淡淡的，却人情味十足，或许这就是对上海味道

产品荣誉

2007年 上海市级非物质文化遗产
上海市人民政府公布
上海市文化广播影视管理局颁发

2008-2018 中国月饼文化节中国名饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

2008-2018 中国月饼文化节金牌月饼
中国焙烤食品糖制品工业协会

预订请认准

- 杏花楼总店：
福州路343号
总机：63553777
直线：63280504
- 杏花楼食品营销公司：
江凯路298号
总机：68536303
直线：58855476
- 杏花楼龙祥食品公司：
宜山路55号
总机：64692363
直线：64289367
- 杏花楼官网：
www.xhlgf.com

