

新年送礼送健康 神象冬虫夏草

龙马好精神,健康新气象!随着传统佳节的到来,走亲访友的队伍也就多了起来。人间真情,不能以金钱来衡量。当然,在经济条件许可、力所能及的情况下,给至爱亲朋送上弥足珍贵的神象冬虫夏草,也足见您的深情厚谊是有“分量”的。

神象冬虫夏草是来自美丽的雪域高原的神奇馈赠。每当盛夏,雪山草甸,冰雪消融,体小身花的蝙蝠蛾便将千千万万个虫卵留在花叶上。散落在花叶之上的蛾卵慢慢变成小虫,钻进潮湿疏松的土壤里,吸收植物根茎的营养,逐渐将身体养得白白胖胖。此时,球形的子囊孢子遇到虫草蝙蝠蛾幼虫,便钻进虫体内部,吸收它的营养,萌发菌丝。真菌的势力范围越来越大。受真菌感染的幼虫,逐渐蠕动到距地表二至三厘米的地方,头上尾下而死,这就是“冬虫”。幼虫虽死,体内的真菌却日渐生长,直至充满整个虫体。来年春末夏初,虫子的头部长出一根紫红色的小草,高约二至五厘米,顶端有菠萝状的囊壳,这就是“夏草”。

由于生长地理的特殊要求以及严格的寄生性,造成冬虫夏草资源极其稀少,加之采收的不易,使得野生冬虫夏草资源十分缺乏,价格昂贵,已经数十、百倍于参茸。药理学研究显示,冬虫夏草含有虫草酸约7%,碳水化合物28.9%,脂肪约8.4%,蛋白质约25%,脂肪中82.2%为不饱和脂肪酸,此外,尚含有维生素B₁₂、麦角脂醇、六碳糖醇、生物碱等。

《本草从新》记载“冬虫夏草甘平保肺,益肾,补精髓,止血化痰,已劳咳,治痲症皆良”。中医认为,虫草入肺肾二经,既能补肺阴,又能补肾阳,主治肾虚、阳痿遗精、腰膝酸痛、病后虚弱、久咳虚弱、劳咳痰血、自汗盗汗等,对人体脏器具有平衡调节作用。

“神象”是上海药材旗下、全国最大的名



贵滋补品专营企业之一。神象冬虫夏草,直接来自于海拔4500米以上的青藏高原地区,品质上乘。“神象”拥有经验丰富的中高级技术人员,在冬虫夏草的品质鉴别、生产加工、储存保管、售后服务等方面,建立了完善的质保体系,产品定价在行业中具有指导地位。

神象参茸旗舰店:西藏南路27号(近大世界)。神象专卖:中山西路1488号、北苏州路226号、南汇乐购神象专柜、南汇欧尚神象专柜。第一医药商店、蔡同德堂、老城隍庙童涵春堂国药店、雷允上药城、四川国药号、南汇华泰、松江余天成连锁、奉贤人和堂总店、嘉定同颐庆、养和堂连锁、金石同源春、安德大药房、人寿堂、雷允上连锁吴中路店、汉口路总店、华氏连锁、国大连锁、汇丰连锁、松江吉林堂参茸店、致和堂、宝山一德连锁、华源连锁、联华复星连锁等。

目前,上海各大药房正在举行“新春佳节送神象 健康团圆齐分享”促销活动,购买神象、雷氏系列产品,单件商品正价购买满680元(以付款凭据为证)即赠送价值168元的“极品冰蓝莓酒”一瓶,不累计赠送,赠完为止!活动详情请致电神象客服热线:400-820-1297,或见店内海报

中国第二个柑橘类驰名商标—— “麻阳”牌冰糖橙 亮相上海滩

去年12月31日,在上海农博会上,一种来自湖南怀化麻阳的名叫“冰糖橙”的水果引起了市民们的关注。椭圆形的果实外表金黄,切开,金黄的果肉吃进嘴里,满口清甜。一位市民在品尝过冰糖橙后,连声称赞道:“从没见过这么漂亮的柑橘,从没见过这么甜的柑橘。”

享有“中国长寿之乡”之称的麻阳苗族自治县是中国冰糖橙的主要产地。独特优越的自然条件,使得这里的柑橘色泽艳丽、肉

质细嫩、清香爽口。在当地,冰糖橙又称作“冰糖泡”,意为“用冰糖泡出来的果子”,袁隆平院士喜称为“苗乡长寿果”。正因为麻阳是全国冰糖种植面积最大、品质最纯、口感最好、总产最高的县,国家农业部编印的《中国名优土特产年鉴》将麻阳命名为“中国冰糖橙之乡”。2004年,“麻阳”柑橘被国家工商总局注册为地理标志证明商标。2011年6月,又喜获“中国驰名商标”,成为继南丰蜜橘后全国柑橘类第二个获此殊荣的品牌。

养在深闺人未识 一朝面世天下知 稀世罕见的人间珍品 野生藤茶

在湖南湘西武陵山脉张家界的原始森林中,生长着一种天然野生植物藤茶,它落地即生根,掉籽即发芽,其生命力特强,其生长环境、空气、土质从未受到任何污染。野生藤茶经中国中医研究院、解放军医学研究所、湖南农业大学、湖南艺术嗓音职业病防治研究所、北京卫生防疫站等多家科研单位化验测定,该产品的叶表面有一层天然蛋白霜,并具有营养性、药理性为一体,植物黄酮高达9.31%,含有人体必需的17种氨基酸和14种微量元素,具有口感前微苦而后甘甜,清热解毒,杀菌抗炎,软化血管等功效,而无任何毒副作用。

野生藤茶功效:

A. 藤茶对呼吸道感染、支气管炎、口腔溃疡、牙龈炎、急性慢性咽炎、咽喉肿痛效果显著。

B. 调节血脂、血糖、平衡血压,调节肠胃功能,软化血管,排出体内毒素,对心脑血管疾病有良好的调节预防作用。

C. 藤茶具有调节肾脏功能,加强肾小管的重吸收,对老年人前列腺炎、尿频症、便秘、失眠有显著的功效。

D. 野生藤茶提高人体免疫力、活化免疫细胞,提高抗病能力,对体质虚弱、免疫力低下者有良好的效果。

野生藤茶一经面世,它的效果已经得到众多上海消费者的青睐和肯定。上海纳福生物科技发展有限公司现隆重推出一盒500克装的野生藤茶,原价128元每盒,现体验价只需98元,两盒起送。

订购电话:021-62105999 15000988138

湖西岛: 40多道工序酿造良心好醋 手工有机酿造香醋——“为人民服务 对人民负责”

在3000年前,中国人开始酿造醋。一种别致酸味早已流传数千年。如今手工制醋已经成为首批国家非物质文化遗产,随着工业化自动化生产的普及,手工酿造技艺因其工序繁杂、效益低而逐渐失去市场竞争力,但从文化层面,我们日常生活消费的工业化生产出来的醋却因为生产效率、市场竞争的需要,与古法传统醋相比,少了许多韵味与味道。

2012年初,湖西岛有机农场与承袭中国香醋古法酿造工艺、传统老字号恒顺集团合作,开发出湖西岛牌手工有机酿造香醋,坚持表里如一,从源到本的有机品质,为消费者提供了真正原产原味、手工酿造的有机食醋。



何为有机醋? 选料需纯正

工业化配制食醋生产使得一些厂家用添加添加剂的方式来获得生产成本的降低或者生产效率的提高,没有明显的甜、鲜、香的风味,且酸味刺激性大,而长期食用含工业醋酸的食醋可能会对人体造成一定影响,如口腔或肠胃不适。面对市场上杂乱无章的食醋品牌,消费者无从辨别和选择,食品生产企业责无旁贷,提供安全、健康、让消费者放心的食品,良心经营,是商德,更是责任。

2012年,湖西岛手工有机酿造食醋全新上市,遵循湖西有机食品“利薄不肯一丝偷工减料,货畅不敢半点疏忽懈怠”的经营理念

念及“为人民服务,对人民负责”的责任心,精选湖西岛农场按中国传统稻鸭共生方式种植、经权威机构102项农药残留检测为零的有机大米为手工制醋的原料,有机大米原料产自湖西岛有机农场,并经美国、欧盟、日本、中国四国权威机构有机认证,以确保香醋天然纯正的品质。

古法酿制 良心保证

湖西岛有机醋从发酵到成品,需要40多道工序,秉承中国传统古法工艺,采用独特的固态分层发酵工艺,经过酒糟发酵、醋酸发酵、煎醋灭菌和长期陈酿四大过程,涵盖蒸米——制酒——制醋——淋醋——煎醋——陈酿等40多道工序,放土陶瓷罐内密封后露天存放,经过180天自然晾晒发酵,达到自然浓缩酯化增香的目的。

整个酿造过程无任何化学添加成分,香醋的香气、色泽均为优质有机稻谷自然发酵而成,采用微生物自然发酵,使原料中的有益成分得以完好的保留,富含人体所需的氨基酸,营养价值高,口感酸而不涩,香而微甜,色浓味鲜,愈存愈醇,用于佐餐可有效提升菜肴的口味,只需几滴,便可口余留香,一款好醋也可以令人回味无穷。

你有多久没有品尝过真正的醋香,那种入口陶醉的感觉?几滴湖西岛有机醋能把你带回到绵长悠远的味觉中,与历史中的侧影重逢。



此刻我的金色年华



一个时代、一方天地、一种文化,总能在千丝万缕的碎片之中,找寻出一点共鸣。这份共鸣源于融汇、盛于发展,并为此共绽辉煌。而往往这类新事物一经诞生,必将引领一片崭新的时代风潮。

作为世界上酿酒最早的国家之一,我国是酒的故乡,更是酒文化的发源所在。酒的酿造,在我国已有相当悠久的历史。在这数千年的文明发展史中,约在三千多年前,商周时代,中国人就已独创酒曲复式发酵法,以大米、小麦为原料发酵酿造,开始大量酿制黄酒。而如今有着“液体蛋糕”美誉的黄酒,更是在这片时代的沃土之上,经过漫长的历史洗礼,传承千年的酿酒工艺,淬

炼成了东方酒文化的代表之一。

“金色年华”是时下众多黄酒品牌中广受人们好评的黄酒代表。这款选用了优质高等级糯米,对酿酒用水有专业级限定,芬香润泽,口味清醇,酒体透泽的上等佳品。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”不仅是把酒言欢的口舌之畅,更是一份情感、一份梦想、一份文化、一份意蕴。这个时代给了我们拼搏奋斗的舞台,在各个领域,同样不缺少的是在为人生、为事业拼搏历练的年轻人。我们在走向梦想未来的途中,懂得坚韧、懂得拼搏、懂得奋斗,面对困难,不屈不挠。这种性格品质与追求梦想的执著,正如金色年华那琥珀色的酒液,璀璨而清冽,让人着迷惹人羡慕。

“有梦,有未来”的文化意蕴与这个时代,与你我交相辉映。倒上一杯金色年华,看着琥珀色的酒液在杯中荡漾萦绕,浅酌轻抿,感受口中醇美酒体的余韵悠长,人生漫漫路,此刻就是我们的金色年华!

百万妈妈共享“321 食谱”

去年12月26日,全球最大的调味品品牌之一、联合利华旗下食品品牌家乐,携手中国烹饪协会在上海举办了一场名为“均衡膳食,健康‘食’尚——家乐好品质 百万妈妈的选择”的主题活动,为孩子健康成长提供最佳饮食解决方案。

目前,全球每天有3.2亿消费者正在使用家乐产品。1993年,家乐正式进入中国以后,就坚持研发满足中国消费者口味的调味品。通过不断的产品工艺创新以及科学、专业、系统化的研发手段,相继推出了家乐鸡

粉、家乐浓汤宝、家乐鸡精、家乐快熟汤、家乐番茄沙司等产品,广受中国妈妈好评。考虑到时下很多中国家长无暇顾及孩子的均衡膳食,健康“食”尚——家乐好品质 百万妈妈的选择”的主题活动,为孩子健康成长提供最佳饮食解决方案。针对4岁-10岁儿童成长发育时期的九大典型性问题,推出了家乐“321 食谱”,为妈妈们提供孩子的“均衡膳食”的解决方案。在近两个月,家乐“321 食谱”在网上使用量已经突破250万人次,在百度生活美食类应用排行榜名列第一,在新浪美食类应用排名第一。(徐娜)